

DICEMBRE
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**ANTONINO
CANNAVACCIUOLO**
È IL CURATORE
DEL RICETTARIO

LOMBARDIA
I CLASSICI PER
ARRIVARE FELICI
FINO A GENNAIO

OROSCOPO
2026
IL CIBO DEL NUOVO
ANNO SEGNO
PER SEGNO

**LA CUCINA
ITALIANA È
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ**



Evviva è Natale

Dalla spuma di prosciutto al gattò, dall'aragosta glassata all'arancia fino alla faraona ripiena di salsiccia e funghi. E poi, dolci a volontà



BRANDANI[®]
ITALIAN STYLE

Natale 2025



Gioco di Luci
collection



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

FRANCIACORTA



CELEBRATE
ANY
MOMENT



DISCOVER MORE ON FWINE



CREIAMO *ricette uniche*

**Da Iper realizziamo gustose
specialità della tradizione,
da provare nella nostra gastronomia,
o dove vuoi tu, ogni giorno.**

Scopri i nostri ipermercati su iper.it



Nuovi ogni giorno dal 1974





DAL 1902

CELEBRATING
WITH

FERRARI

TRENTO



**DOLCI BUONI
COME LA MAGIA
DEL NATALE**

La dolcezza che fa bene al pianeta

Nel nostro mondo di dolcezza, non ci fermiamo solo al gusto: al centro di tutto c'è il nostro impegno per l'eccellenza. Un percorso che parte da materie prime selezionate con cura, passa attraverso tecnologie innovative e si consolida in una visione sempre più orientata alla sostenibilità.

In questo periodo dell'anno, in cui condividere ha un valore speciale, la nostra dolcezza racconta una tradizione che scalda il cuore.

Questa è La Sassellese: la dolcezza genuina che porta con sé il sapore delle feste, l'abbraccio della tradizione e il rispetto per il nostro domani.



Menù di Natale

“Dolce come un Amaretto”

Nel profumo delle feste, quando la casa si riempie di luci, sorrisi e dolcezza, nasce il nostro Menù di Natale: un viaggio tra sapori autentici e la magia di ingredienti che rispettano la natura.

Crocchette di formaggio dal cuore di Amaretto

Un piccolo scrigno croccante che racchiude la sorpresa: la dolce nota dell'amaretto si fonde con la morbidezza del formaggio, in un abbraccio irresistibile tra dolce e salato.

Ravioli di zucca agli Amaretti

La tradizione natalizia si rinnova nel profumo della zucca e nel tocco aromatico dell'amaretto, per un piatto che scalda il cuore come un camino acceso.

Arrosto alle erbe con granella di Amaretti

Un secondo che sorprende: la croccante dolcezza dell'amaretto esalta la morbidezza della carne, in equilibrio perfetto tra gusto e poesia.

Crema di mascarpone con crumble di Amaretti

Il finale perfetto: una carezza cremosa che unisce la delicatezza del mascarpone alla croccante poesia dell'amaretto. Un dolce abbraccio per concludere il pranzo più magico dell'anno.

Ogni piatto racconta l'anima dei nostri dolci.

Buoni come la magia del Natale.

Buoni per chi ami. Buoni per il mondo.



Vuoi portare in tavola la magia degli Amaretti La Sassellese?

Scansiona il QR e scopri passo dopo passo tutte le nostre ricette delle feste.

www.sassellese.it



IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA



AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978



INIZIA UNA NUOVA ERA

Scrivo questo editoriale il giorno 20 novembre, alla vigilia di un evento che ho voluto e sognato come ben poche cose nella vita. E voi sapete quale: la candidatura della cucina italiana all'Unesco. Ma dopo quel fatidico 10 dicembre, quando verrà votata la proclamazione a New Delhi, sarà comunque sempre Natale, con i tortellini o i cappelletti e le carni farcite (che deliziosa la faraona con i cardoncelli cucinata insieme ad Antonino Cannavacciuolo, chef curatore del ricettario di questo numero). E ancora con le spume di prosciutto cotto, o di tonno, la crema per il panettone del pasticciere Andrea Tortora e un sacco di regali gastronomici. Oltre al pensiero laterale di una cucina italiana unita a quella cinese di Anna Zhang, la vincitrice di *MasterChef Italia*, che sa iniettare poesia nelle sue pietanze. Conto i giorni che ci separano dalle feste, e poi ci vedremo direttamente a gennaio con un numero speciale dedicato a Milano-Cortina, ovvero alle magiche Olimpiadi invernali, declinato tutto sul gusto. Intanto sediamoci con calma, ad assaporare i piatti di questo nuovo Natale, certamente più magico del solito, certamente più italiano. Tanti auguri lettrici e lettori e come sempre viva la cucina italiana!

P.S. Per capire cosa succederà nel 2026 alle porte, non perdetevi le pagine di Marco Pesatori, il nostro astrologo preferito che ci dirà cosa mangeremo nel nuovo anno.

Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it Instagram: maddalenafossati



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it
Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
o *La Cucina Italiana*, via A. Bordonì 7, 20124 Milano.

In digitale
Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi
Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



ARTISIA

BY BARILLA

NEXT CONCEPT

3D FOOD SRL - info@artisia.com



LA BELLEZZA VIVE NEI DETTAGLI.

Artisia ridefinisce il concetto di pasta grazie all'innovazione della stampa 3D: forme inedite, sapori avvolgenti e piccoli capolavori tridimensionali che scaldano i sensi. Un'esperienza da condividere, pensata per emozionare a ogni assaggio. Benvenuti in Artisia. Dove il futuro della pasta prende forma.

artisia.com

SOMMARIO

DICEMBRE 2025

59

I vincisgrassi,
la versione
marchigiana
delle lasagne.

11 Editoriale

19 Notizie di cibo

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

26 Dammi il solito (cocktail)

Giorgio Bargiani ci presenta due cocktail per le feste

28 La cucina italiana verso l'Unesco

Il pan di zenzero

30 Cibo, amore e fantasia

I sapori del presepe

33 Oroscopo

Che cosa ci riserva il 2026

36 Natale in musica

BigMama ospite nella nostra cucina e altri cinque giovani cantautori ci raccontano il loro pranzo di Natale

48 Finire in dolcezza

Due dessert scenografici ma facili da fare

54 Mondo vegetale

Gli anelletti con ragù vegetale di Carlotta Perego

58 Cucina e spiritualità

I piatti legati alle feste religiose: per portare in tavola anche il sentimento

66 Mani in pasta

Fulvio Marino ci insegna a preparare la gubana triestina

RICETTARIO

A cura di Antonino Cannavacciuolo

76 Aperitivi

80 Antipasti

84 Primi

89 Pesci

93 Vegetali

96 Carni

100 Formaggi

104 Dolci

112 L'arte del ricevere

Anna Zhang ci ha aperto le porte della sua casa veneziana

122 Esperienze

Siamo andati a scoprire come si prepara il pandoro

126 Geometria della sfoglia

Tortellini, tagliatelline e quadretti in brodo preparati dalle Maestre Sfogline

134 Locali storici

Le creazioni del pasticciere Andrea Tortora: quattro biscotti e due creme da servire con panettone e pandoro

143 Sotto l'albero

Il menù dei regali: dall'antipasto al dolce tante idee adatte a tutti

161 Le ricette del territorio

Viaggio del gusto in Lombardia

185 Come si fa

Mousse, pâté e spume

GUIDE

14 Indice delle ricette

14 Le misure a portata di mano

194 Al mercato

196 In dispensa

198 Indirizzi

200 I menù di dicembre

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Astice con salsa di panna e scalogno M 1h10'	83
Insalata russa e sottoli di nonna Filomena M 45'	41
Insalata russa, vitello tonnato e carne cruda all'albese M 1h30' (+12h)	83
Kattò di broccoletti F 1h20'	38
Mondeghili F 40'	176
Mousse di tonno F 30' (+12h)	192
Ostriche con granita di Prosecco M 1h (+12h)	79
Paccheri fritti ripieni di mazzancolle M 45'	79
Pâté di fegatini all'Armagnac M 2h45' (+1h)	186
Pâté di funghi e tomino F 45' (+2h)	190
Pettole M 40' (+1h25')	64
Plum cake di verdure M 1h35' (+30')	79
Sciatt F 35' (+40')	180
Sfogliatine ai funghi e fonduta M 1h	83
Spuma di prosciutto F 35' (+3h30')	188

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Anelletti con ragù vegetale M 2h	55
Bigoli in salsa F 45'	62
Biscotti F 3h45'	182
Casoncelli alla bergamasca M 1h20'	162
Crespelle con besciamella e salmone M 1h	40
Jiaozi di pak choi, funghi e tofu con matcha M 1h30' (+30')	114
Lasagna di verdure con besciamella alla zucca e gorgonzola M 1h30' (+20')	87
Linguine con calamari e pesto di pistacchi al limone F 1h	88
Malfatti al bagòss F 40' (+2h)	164
Marubini in brodo P 4h45'	166
Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna M 45' (+30')	180
Quadretti con la cunza in brodo di manzo e faraona M 4h30'	132
Ravioli di genovese in brodo M 1h10' (+6h)	87



Riso in cagnone con filetti di pesce persico F 30'	168
Soba al tè freddo Oolong con zucca e parmigiano F 30' (+1h)	116
Spaghetti al crudo di spigola F 30' (+12')	39
Tagliatelline in brodo di manzo, gallina e lingua M 4h30'	130
Tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia in brodo di cappone P 5h (+24h)	130
Vincisgrassi M 3h15'	60
Zuppa al cocco con pesce e verdure M 1h	116
Zuppa alla pavese F 15'	178

PESCI

Aragosta glassata all'arancia e finocchi arrosto M 45'	92
Pagello al forno e cime di rapa F 45'	92
Scampi in padella con burro al Cognac M 1h	92

VEGETALI

Carciofi in pastella aromatica e salsa chimichurri alle more M 50'	95
Porri brasati con salsa di panna acida F 50'	95



INDICE ANNUALE

Inquadrare il codice QR per consultare l'indice annuale con tutte le ricette del 2025.

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Arrosto di vitello con funghi e pere cotte F 4h30'	99
Budino d'uovo al vapore con lenticchie rosse, salsa di soia e gamberetti F 40'	118
Carré di agnello in crosta di erbe con carciofi M 30'	99
Cima ripiena P 3h (+3h30')	62
Faraona ripiena di salsiccia e cardoncelli M 1h30'	99
«Gelato» di pecorino, pane carasau e riduzione di mirto F 20' (+8h)	103
Manzo alla California F 3h40'	177
Ossobuco alla milanese F 2h35'	174
Pollo alla Stefani F 45'	172
Polpette svedesi F 45'	42
Raspadura con insalata di frutta invernale e salsa di arancia F 20'	103
Rocher di crescenza ai tre sapori F 25' (+30')	103
Trippa di san Bassiano F 3h45'	170

DOLCI E BEVANDE

Baci di Cova F 50' (+2h30')	138
Biscotti bicolori M 1h20' (+1h30')	44
Biscotti caviadini F 50' (+30')	169
Buccellato di Lucca M 1h40' (+3h)	64
Ciambella speziata delle feste F 2h30'	50
Crema al caramello F 20' (+15')	140
Crema al pistacchio F 30' (+30')	136
Croquembouche con crema pasticciera al mandarino, biscotti e caramello P 3h45'	107
Espresso de la olla (cocktail) F 8'	26
Frollino Linzer F 1h10' (+6h)	137
Gubana M 2h (+3h)	68
Pandoro casalingo con lievito di birra P 1h40' (+3h)	124
Pavlova con frutti rossi F 3h30' (+4h)	50
Pumpkin spice latte keto F 1h15'	38
Simple & elegant F 8'	27
Stella di pandoro al cioccolato con crema al mascarpone e agrumi M 1h10' (+1h)	108
Susamielli F 1h	60
Torcetti al burro M 1h15' (+4h30')	138
Torta ai pistacchi, ganache bianca e frutti rossi M 1h40' (+12h)	108
Torta di ricotta con crema di tapioca alla melagrana P 1h40' (+1h30')	118
Torta di tagliatelle M 1h50' (+50')	173
Zimtsterne F 1h (+3h30')	140

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO

5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.

PUGNETTO

30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

JOHANNES
STUBE

*Let go.
Feel the lightness.*

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!



VERO O FALSO?

**1. LA SEMOLA E LA FARINA
SI OTTENGONO CON MACINATURE
DIVERSE DALLA STESSA PIANTA**

☐ VERO ☐ FALSO

**2. PER CUOCERE ALLA GRIGLIA SERVONO
ALTE TEMPERATURE: METTETE GLI ALIMENTI
QUANDO LA FIAMMA È ANCORA VIVA**

☐ VERO ☐ FALSO

**3. LE PUNTARELLE SONO I GERMOGLI
CHE SI FORMANO NELLA PARTE INTERNA
DEI CESPI DI SCAROLA**

☐ VERO ☐ FALSO

**4. I MACCHERONI ALLA CHITARRA
SONO IN REALTÀ SPAGHETTI,
DALLA SEZIONE QUADRATA**

☐ VERO ☐ FALSO

1. FALSO: LA SEMOLA SI OTTIE NE DAL GRANO DURO (TRITICUM DURUM), LA FARINA DAL GRANO TENERO (TRITICUM AESTIVUM).
2. FALSO: IL CIBO BRUCEREBBE, SENZA CUOCERE ALL'INTERNO.
PER UNA CORRETTA CROSTICINA BASTA UNA BRACE ARDENTE.
OTTENUTA LA ROSOLATURA, SI PUÒ ALLONTANARE IL CIBO
DALLA FONTE DI CALORE. 3. FALSO: SONO I GERMOGLI
CHE SI FORMANO NELLA PARTE INTERNA DI ALCUNE VARIETÀ
DI CATALOGNA. SI AFFETTANO CON UN APPOSTO STRUMENTO
E POI SI METTONO A BAGNO IN ACQUA GHIACCIA, PERCHÉ
DIVENTINO CROCCANTI. 4. VERO: SI OTTENGONO PRENDENDO
CON IL MATTERELLO LA SFOGLIA DI PASTA SU UNA «CHITARRA»,
UNA CASSETTA DI LEGNO SULLA QUALE SONO TESE CORDE DI
METALLO CHE LA RENDONO SIMILE ALLO STRUMENTO MUSICALE.

TESTI LAURA FORTI, FOTO ARCH. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 12 – Dicembre 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (vice caporedattore) – aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (senior features and web editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette GIORGIO BARGIANI, BIGMAMA, PAOLO BUSSOLINO,
ANTONINO CANNAVACCIUOLO, SERGINA CAPONCELLI, ALICE COLOMBARI,
FRANCA FIORINI, SARA FOSCHINI, ANDREA GIANELLA, FULVIO MARINO,
JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, CARLOTTA PEREGO,
PAOLO ROLLINI, GIULIA ROTA, GIOVANNI RUGGIERI, MATILDA STOJKU,
ANDREA TORTORA, ANNA ZHANG
Per i testi GIADA BELLEGOTTI, SARA MAGRO, ELISABETTA MORO, MARCO PESATORI,
PIER LUIGI PETRILLO, MARIA GIULIA PIERONI, FABIANA SALSÌ, FEDERICA SOLERA,
VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR, EDIBETA (REVISIONE TESTI)
Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL,
STEFANO BUTTURINI, CHIARA CADEDDU, GIOVANNA DI LISCIANDRO,
SERENA GROPPA, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, JACOPO SALVI,
AG. FOTOLIA, AG. GETTY IMAGES, AG. ADOBESTOCK, AG. IPA, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

President of the Board of Directors JASON MILES
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Senior Director, Print Production EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Director Finance Business Partner CRISTINA PONI
Director Financial Controller MASSIMILIANO LOSEGO
Head of Commerce GAËLLE TOUWAIDE
Head of Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
CNCC Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director EMMELINE ELIANTONIO
Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & La Cucina Italiana Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordini 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.



The kitchen that inspire
a higher standard™





PIZZOLATO
ORGANIC WINE



LACANTINAPIZZOLATO.COM



NOTIZIE DI CIBO

DICEMBRE 2025

A CURA DI ANGELA ODONE

MEZZO MILLENNIO DI DOLCISIME VARIAZIONI

C'è quello morbido e quello duro, quello al miele, al cioccolato, alle mandorle o alle nocciole, con la frutta candita e con il liquore: il torrone è uno dei dolci più rappresentativi della tradizione italiana. Quando sia nato esattamente non si sa, forse nel Medioevo, forse nel mondo arabo, ma secondo la leggenda è stato servito la prima volta nel 1441 alle nozze Sforza-Visconti, preparato

da un pasticcere di Cremona con la forma del Torrazzo, il campanile della città. Immane ai pranzi natalizi, si trova ormai come delizioso fine pasto tutto l'anno. Nel 2024, in Italia, la produzione ha superato le 5.000 tonnellate e i 75 milioni di euro confermando che questo dolce è un patrimonio vivo e amatissimo. I migliori? Quelli di Cremona, Tonara, Benevento e Caltanissetta. SARA MAGRO

PATRIMONIO DI TUTTI

Dal Brasile una ricarica di entusiasmo, prima del verdetto finale dell'Unesco sulla nostra cucina



Lo scorso mese si è svolta la XIV edizione della *Settimana della cucina regionale italiana* a San Paolo, in Brasile. E non c'era Paese migliore per promuovere la candidatura della nostra cucina a Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, che il 10 novembre ha dato il suo primo sì. Durante il viaggio in Brasile, il nostro direttore Maddalena Fossati e il professor Pier Luigi Petrillo,

autore del dossier di candidatura, hanno parlato agli allievi della scuola Dante Alighieri, partecipato ai talk dell'Istituto Italiano di Cultura, assaggiato i piatti dei nostri chef in trasferta, sempre sostenuti dall'entusiasmo dei nostri rappresentanti ma anche di tanti brasiliani innamorati dell'Italia. Un affetto che porteremo a Nuova Delhi, in attesa del verdetto finale, il 10 dicembre. S.M.



Francesco Boccia
e Luigi Biasetto.

COMINCIA ACCADEMIA DI PASTICCERIA, IL NUOVO PROGRAMMA CON I MAESTRI AMPI

La torta caprese campana, il pasticciotto salentino, il montebianco valdostano, ma anche il buccellato siciliano e l'amandovolo marchigiano: sono alcune tra le 15 ricette regionali che scopriremo seguendo in tv *Accademia di pasticceria - I dolci della tradizione*. In onda dal 15 al 19 dicembre, dal lunedì al venerdì, alle ore 18.10, su Sky (e in streaming su NOW),

e i protagonisti saranno i maestri Ampì - Accademia Maestri Pasticceri Italiani. «Crediamo molto nell'importanza della riscoperta di dolci della tradizione», dice Sal De Riso, presidente dell'Accademia (e conduttore di una delle puntate). «Sono parte integrante della cultura del nostro Paese e meritano di essere riscoperti». Dopo ogni puntata, troverete le ricette su lacucinaitaliana.it FABIANA SALSI

GOLOSO CHI LEGGE



Questo libro è la «dichiarazione d'amore» di Giusi Battaglia

alla sua regione: una guida agli angoli più belli e nascosti di ogni provincia attraverso le sue prelibatezze. Parte dalla pasticceria di Palermo e arriva alla "pesca nel sacchetto" di Leonforte, nell'Ennese. Tra le tante chicche, c'è la storia della tuma: formaggio di latte di pecora che abbiamo scoperto proprio seguendo Giusi. Nel suo libro dà tutti i suoi indirizzi del cuore, cominciando da quello del casaro dove da piccola la comprava con il suo papà. *Giusi Battaglia, La Sicilia dei sapori segreti, Cairo Editore, 20 euro. F.S.*



Un interessantissimo viaggio nella storia per interrogarsi e capire perché la cucina italiana è davvero patrimonio di tutta l'umanità. *Massimo Montanari e Pier Luigi Petrillo, Tutti a tavola, Editori Laterza, 15 euro.*



La Margherita sbagliata, la pizza a libretto, il calzone farcito: tutte le creazioni e gli impasti magistrali di Franco Pepe che hanno fatto la storia della pizza. *Franco Pepe, Pizza chef, L'ippocampo, 29,90 euro.*



50 ingredienti, 50 racconti, 50 ricette per celebrare un anniversario importante. Con le foto di Jacopo Salvi. *Roberto Valbuizzi, 50. Anni, racconti, ricette, Rizzoli, 24,90 euro.*



**A Natale lasciati
conquistare dalla magia dei
*Vicenzovo***



**TANTI AUGURI
DA MATILDE VICENZI**

Porta in tavola l'alta pasticceria italiana. Con i savoiardi Vicenzovo, i più usati in Italia* per il tiramisù, trasforma un dolce tradizionale in un'esperienza di gusto da condividere con chi ami.



*basato su elaborazione dati di vendita NIQ 2024

matildevicenzi.it

Ducale di **Max Alajmo**
con gianduia, cioccolato
fondente e crema.
60 €, alajmo.it

Soffice e dorato
il pandoro
classico
di **Davide
Oldani**. 52 €,
cucinapop.do

Cappelliera rosa
per il Panettone
classico di **Sant
Ambroeus**. 84 €,
santambroeus.com

Panettone Classico di **Eataly**,
in latta rossa da conservare.
52,90 €, eataly.it

Stefano Trovisi sforna il Panettone
del **Four Seasons Hotel
Milano**. Classico 65 €,
fourseasons.com/milan

Ecco la versione dello
chef **Eugenio Boer**
in collaborazione
con il maestro
pasticciere Jean
Marc Vezzoli. 46 €,
restaurantboer.com

Panettone Alessandro
Enriquez per **Caffè
di Sicilia 1926** in vendita
solo da Coin. 50 €, coin.it

Si chiama **Knamettone**, il panettone
di **Knam** ai 3 cioccolati.
45 €, eknam.com

Un trionfo regale
il carosello
di **Pasticceria
Adolfo
Stefanelli**. 365 €,
adolfo.stefanelli.it

È in vendita al Grand Hotel
et de Milan il panettone dello
chef **Gennaro Esposito**.
60 €, grandhoteletdemilan.it



Pandoro **Domori**, con gocce
di cioccolato al latte e fondente.
38,50 €, domori.com

È racchiuso in un'elegante scatola
in latta il Panettone classico
di **Giacomo Milano**. 48 €,
giacomomilano.com



Il Panettone d'Oro di **Martesana**
per Moschino in Edizione Limitata
e couture. 72 €, martesanamilano.com

Panettone di **Baule
Volante** farcito e coperto
di croccante al pistacchio.
32,90 €, baulevolante.it

Riflette l'estetica
della maison
il panettone
di **Caffè Prada**
del pastry chef
Diego Crosara.
prada.com



PANETTONE O PANDORO?

*Belli come opere d'arte
e uno più buono dell'altro.
Scegliete il vostro
preferito*



New Collection 2025/2026



melaenvy.it

Pandoro Perbellini, ricetta classica della storica pasticceria veronese. 34 €, perbellini.com

Ha una consistenza quasi cremosa il panettone cioccolato bianco e caffè di **Hausbrandt**. 26 €, hausbrandt.it

Panettone Tradizionale di **Gucci Osteria Firenze**. In una raffinata scatola con motivo Herbarium. 85 €, gucciosteria.com

Scatola cilindrica con disegno **High Fidelity** per il panettone di Davide Longoni per **Fornasetti**. fornasetti.com

Panettone alle mele Elisenda di **Esselunga**. 31,90 €, esselunga.it

Il classico Panettone da 2 kg di **Marchesi 1824**, dipinto e decorato a mano. 600 €, marchesi1824.com



Con gocce di cioccolato biologico e frumento 100% italiano, il Panettone di **Alce Nero**. 18,40 €, alcenero.com

Consistenza fondante e aroma di vaniglia per il Panettone classico di **Niko Romito**. 55 €, shop.laboratorionikoromito.it

Vesuvio Stile Red Velvet, di **Cannavacciuolo**. 51 €, shop.antonino.cannavacciuolo.it



Solo 220 pezzi per il Panettone Tre Impasti di **Igino Massari** Alta Pasticceria. 120 €, 1,5 kg, iginimassari.it

Gusto e raffinatezza, il tradizionale con canditi di **Andrea Aprea**. 48 €, andreaaprea.com



Panettone Mango e cioccolato fondente Mayan Red di **Olivieri 1882**. 46,90 €, olivieri1882.com

LO DICONO I MAESTRI



Igino Massari

Il panettone va gustato con calma, così che profumi e consistenze si esprimano. In ogni fetta deve esserci anche una parte di crosta: la nota tostata completa e bilancia la degustazione. Provatelo con un bicchierino di Marsala: Nord e Sud in abbinamento perfetto.



Sal De Riso

Un'idea alternativa è accompagnare il panettone con una tazza fumante di tè o di infusi profumati: vaniglia, cannella o scorze di agrumi, gli aromi migliori. Ottimo anche con il caffè, espresso o della moka, soprattutto nelle versioni 100% Arabica.



Il Panetùn di **Giancarlo Morelli** tradizionale con un elegante tocco d'autore. 50 €, giancarlomorelli.it



Pandoro **Motta** reinterpretato da Bruno Barbieri a forma di cupola. 12,90 €, mottamilano.it

Quest'anno sapori internazionali nel Pandorato al Dubai Chocolate di **Sal De Riso**. 45 €, salderisoshop.com

PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL



THE FIRST 100 YEARS



SORSI SOFISTICATI PER L'INVERNO

*Accogliete gli ospiti con due drink di Giorgio Bargiani
(uno dei migliori bartender al mondo):
secco, con gin e vermouth, e morbido, a base di caffè*

DI ANGELA ODONE



ESPRESSO DE LA OLLA

TEMPO 5-8 MINUTI **PER** 1 DRINK

45 ml tequila Don Fulano Reposado
30 ml caffè espresso
10 ml liquore al caffè
10 ml succo di ananas
10 ml sciroppo alle spezie
ghiaccio - sale

Raffreddate una coppa Martini riempiendola di ghiaccio o mettendola in freezer. Raccogliete tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e agitate per almeno 10-12 secondi così che si mescolino bene, si diluiscano e raffreddino. Eliminate il ghiaccio dalla coppa e versatevi il drink trattenendo il ghiaccio con lo strainer e filtrando con un colino fine. Completate con un pizzico di sale. Per preparare lo sciroppo alle spezie fate così: scaldate, senza raggiungere il bollore, 500 ml di sciroppo di zucchero con 5 baccelli di cardamomo, ½ fava tonka grattugiata. Togliete dal fuoco, frullate, fate riposare per almeno 30 minuti, poi filtrate. Si conserva in bottiglie di vetro a chiusura ermetica per alcune settimane.

SIMPLE & ELEGANT

TEMPO 5-8 MINUTI **PER** 1 DRINK

**75 ml gin Fords
oppure vodka Grey Goose
15 ml vermut Bottega
Cinzano 1757 Extra Dry
1 ml bitter Peychaud's
scorza di limone – ghiaccio**

Raffreddate una coppa Martini con ghiaccio oppure mettendola in freezer. Raccogliete in un mixing glass 5-6 cubetti di ghiaccio, poi unite il gin (oppure la vodka) e il vermut e mescolate per circa 1 minuto in modo che si raffreddino bene. Togliete il bicchiere dal freezer oppure svuotatelo del ghiaccio e bagnatelo con il bitter facendolo scivolare sulle pareti della coppa, poi versate gin e vermut trattenendo il ghiaccio con lo strainer. Completate con una scorza di limone.



GIORGIO BARGIANI

Pisano, inizia il suo percorso in Toscana per approdare nel 2014 al pluripremiato Connaught Bar di Londra, dove al fianco del mentore Ago Perrone inizia una rapida crescita. Insignito del titolo di International Bartender of the Year a Tales of the Cocktail nel 2023, di recente Giorgio ha disegnato la sua prima collezione di bicchieri con Nude Glass.

Bicchieri Martini Glass della linea Bar/Giani Collection **Nude Glass**.



IL PAN DI ZENZERO

I biscotti croati, sagomati nelle forme più diverse e decorati come pizzi, non sono solo semplici dolcetti, ma veri e propri messaggi d'amore DI PIER LUIGI PETRILLO



Il pan di zenzero è, sempre di più, sinonimo del Natale, eppure la sua origine non è connessa ad alcuna festa religiosa, pur essendo nato in alcuni monasteri europei durante il Medioevo. Dalla zona delle Alpi orientali, questa tradizione è arrivata anche in Croazia, dove ha assunto una connotazione così identitaria da essere stata riconosciuta dall'UNESCO, nel 2010, patrimonio dell'umanità.

Il pan di zenzero croato non è un semplice dolce da forno ma un simbolo d'amore, prodotto a base di farina, zucchero, acqua e bicarbonato di sodio, modellato in stampi, cotto, essiccato e dipinto con vari colori e decorato. I motivi degli stampi – che un tempo erano di legno e ora sono di metallo – sono rimasti pressoché invariati per secoli, ma il loro aspetto decorativo è stato

nel tempo influenzato dai vari stili del Rinascimento, del Barocco, del Rococò e del Classicismo.

Il motivo più comune è il cuore ed essendo un simbolo di attenzione e rispetto viene regalato soprattutto agli innamorati. Al centro è solitamente posto un piccolo specchio e sotto di esso un testo o un messaggio in prosa. Altri stampi riproducono le forme di bambini, cavalli, cavalieri, pantofole ma anche ferri di cavallo, ciliegie, case, orologi, funghi, stelle.

Pur rappresentando il decoro preferito degli alberi di Natale in Croazia, i pan di zenzero di forma più grande sono usati per fare regali in occasioni speciali, come una nascita o un matrimonio, e confesare con dolcezza i propri sentimenti. Un'altra conferma di come il cibo, da sempre, sia un veicolo di emozioni. ■



Pier Luigi Petrillo è professore ordinario e direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. Curatore di numerosi dossier di candidatura all'UNESCO, è stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO. È autore del libro *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, Laterza, 2025.

COOKUT

NUOVA

La Meravigliosa gamma inox senza nichel



reddot winner 2025

Seguici su Instagram
@cookut_italia



PERONI KITCHEN STORE
P.ZZA Dell'Unità, 29 - 00192 ROMA - 063210852

LA MAISON DE GENES
Viale Brigata Bisagno, 61/R - 16129 GENOVA - 010540041

CASALINGHI MAMBRIANI DAL 1920
Via Belfiore, 14 - 20145 MILANO - 0248007851

NICOLE
Corso Cavour, 35/A - 37134 VERONA - 045 570 3587

CUGNOLIO
Via Cavour, 25 - 12042 BRA - 0172413726

HIGH TECH
C.SO Como 6 - 20124 MILANO - 022722131

www.cookut.com

I SAPORI DEL PRESEPE

Tutto inizia con una mangiatoia trasformata in culla per Gesù bambino. Poi sulla scena della natività arrivano pane, vino e la carne che rappresenta l'abbondanza. Ma che cibo «gustano» oggi le statuette?

DI ELISABETTA MORO

La notte di Natale del 1223 San Francesco inventa il presepe e mette subito al centro il mangiare. Trasforma in una culla la mangiatoia – proprio questo significa la parola latina *praesepe* – dove al posto del foraggio per sfamare il bue e l'asinello prepara un morbido cuscino di paglia. E prodigiosamente appare sotto i suoi occhi il bambinello aureolato di luce, che i Vangeli definiscono il pane della vita.

Da allora fare il presepe è diventato un rito collettivo. Ogni popolo se lo è disegnato a sua immagine e somiglianza. Cambiando persino i tratti somatici dei pastori, che in America Latina diventano andini, in Cina hanno gli occhi a mandorla, in Africa la pelle nera. Ma cambiano soprattutto i cibi che con il linguaggio semplice della tavola rappresentano la gioia portata dalla Buona Novella. Uova, frutta, cereali, formaggi, verdure. Ma anche salami, pancette, salsicce, quarti di bue, perché la carne è sempre stata il cibo dell'abbondanza, il sogno dei poveri cristi di tutto il mondo. In questo senso è esemplare il presepe napoletano, che riflette la cultura di una città sovrappopolata e affamata. Vivace, verace e vorace. Abitata da un popolo sempre in cerca di un posto al sole dove godersi un morso di vita. Così il presepe partenopeo ha fatto posto anche all'osteria, autorizzando di fatto il peccato di gola.

Per secoli in prima fila c'è sempre stato il banco del macellaio, dove fanno bella mostra prosciutti, capretti e polli. Da qualche anno però la dieta nel presepe sta cambiando. Nel borsino di San



Gregorio Armeno, la via napoletana dei maestri presepeisti, si registra una nuova tendenza negli acquisti. La scena se l'è presa il pizzaiolo che sforna margherite sfrigolanti. E la carne è stata surclassata da altri cibi più sostenibili, come spaghetti, mozzarelle, baccalà, frutti di mare, capitoni. Spopolano struffoli, pastiere, roccò, cassate. Un menù natalizio in piena regola, ma sempre più etico e ispirato alla dieta mediterranea. Che in un sol boccone salva il corpo e l'anima. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.

vip.coop



IL PARADISO delle mele



Una seduzione dorata, elegante nella forma e dolce sul palato.
Golden Delicious: la Regina della Val Venosta.

COMPRA LE
NOSTRE MELE
ONLINE



Federica Brignone
Campionessa del Mondo
Sci Alpino

Sofia Goggia
Campionessa Olimpica
Sci Alpino



**Celebriamo i valori dello sport
ogni giorno. Anche a Natale.**

Buon Natale



Un'emozione italiana.



OLYMPIC AND PARALYMPIC
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026

COSTELLAZIONI DEL GUSTO

Il futuro non è mai stato così saporito!

Sarà buono (come i cappelletti in brodo) o tutto fumo e niente arrosto?

Scoprite con noi che cosa ci riserva il 2026 DI MARCO PESATORI



Marco Pesatori è nato a Milano sotto il segno del Cancro. Laureato in Storia della Critica d'arte, è considerato uno dei più importanti studiosi italiani di astrologia. La sua scuola, dove la disciplina delle Stelle si unisce alla psicanalisi, alle filosofie orientali, all'arte, e che ha fondato nel 1988, ha avuto negli anni oltre 1.500 allievi. Da molti anni cura le rubriche astrologiche di *Vogue* e *D-la Repubblica*. Ha pubblicato una ventina di libri, gli ultimi due usciti da pochi mesi, *Segni* e *I transiti di Plutone*, entrambi editi da Mimesis.



ARIE

Saturno rimarrà nel vostro segno tutto l'anno. Esige serietà, autocontrollo e profondità di visione, che non vi mancheranno. Da soldatini d'attacco, diventate generali saggi, distaccati e dolci. I nati in marzo continuano ad avere pianeti strepitosi, con Plutone e Urano trascinati. La seconda parte del 2026 vedrà il cambio di marcia per tutti i nati in aprile, grazie al solare e fortunato trigono di Giove. Non sarete mai impermanente fumo, ma buonissimo arrosto sempre ben aganciato alla realtà.



TORO

Giove per tutta la prima metà del 2026 sarà dolce e ricco di promesse come una crostata di Harry Potter, ripiena di marmellate magiche all'albicocca, all'amarena e alla fragola. Avrete gentilezza e giusta dose di ambizione, con una sensualità intensa che non mancherà dell'ingrediente fondamentale: il cuore. Il perfido Plutone, pianeta dell'ombra e dell'inconscio, sta alla larga, con l'eccezione di pochi nati in aprile, che in qualche momento possono subire piccoli attacchi di sindrome abbandonica.



GEMELLI

Potrebbe essere proprio un anno indimenticabile, di quelli fantastici e strepitosi. Saturno e Nettuno già prima della fine dell'inverno se ne saranno andati per sempre dalla negativa quadratura e si posizioneranno in magnifica angolazione. Ma il tocco luminoso verrà dato da luglio in poi dal gioioso sestile di Giove. Sarete come una tavola imbandita di coloratissima frutta tropicale. Irresistibili in amore, i vostri baci sapranno di mango e papaya, di litchie e maracuja, il frutto della passione.



BILANCIA

Voi che siete così selettivi e ricercate l'impossibile, dovrete muovervi nel 2026 su linee di bontà e semplicità. Sarà il vostro segreto della felicità e della bellezza. Non servono artifici e sforzi sofisticati. Giove con l'inizio dell'estate ricreerà le atmosfere più piacevoli, anche se Saturno imporrà di tenersi alla larga da tutto ciò che non vi appartiene davvero ed è falso e artificioso. Il vostro amore sarà buono e remissivo come una trota salmonata al cartoccio dal sapore gustoso e delicato.



SCORPIONE

Il nuovo anno parte fortissimo con Giove positivo, e i pianeti rapidi che spianano la strada ovunque passate. Nella seconda parte dell'anno sono possibili piccoli rallentamenti dovuti allo stesso Giove passato in quadratura. Questa però è teoria, perché voi date il meglio quando si solleva la polvere della battaglia e le cose si fanno davvero complicate. Il vostro piatto preferito servito dalle stelle non è mai stata una minestrina in brodo semplice, comoda, buona solo per conciliare il sonno.



SAGITTARIO

Promettente il trigono di Saturno, che durerà tutto l'anno. Aspetto portentoso, seguito poi dal trigono di Giove con l'inizio dell'estate. Anno speciale, con rarissime eccezioni, perfetto per dare sapore forte all'esistenza, che voi non volete mai piegata alla routine. Anche recuperando il gusto dell'avventura e la grande voglia di esplorazione dell'ignoto che sempre vi caratterizza. L'anno avrà anche qualcosa di esotico e piccante. Come un Phaal curry indiano, un Vindaloo o un Tom yum thailandese.



CANCRO

Sempre ricchi di cuore tenero e infinita comprensione, la vostra sensibilità si connette in un entanglement d'affetto senza fine, trasmettendo poesia e immaginazione tenera, riportando la vita alle atmosfere del passato. Con Giove nel vostro segno fino all'estate, sarete buoni e gustosi come i cappelletti in brodo della nonna. Non potrete però solo perdervi nel divano passivo dei ricordi: l'inflessibile Saturno, quest'anno in quadratura, vuole da voi un saldo e ininterrotto aggancio alla vita vera.



LEONE

Saturno e Giove in trigono, e anche i potentissimi Urano e Nettuno sono a vostro favore. È possibile un inizio rallentato per la terza decade, che poi si riprenderà alla grande. Tendenza alla grandeur e obiettivi ambiziosi più che giustificati. Come il Re Sole potete aspettarvi dalle stelle un «servizio alla francese», con tanti piatti speciali serviti contemporaneamente. Minestre, fagiani, pernici, formaggi, e soprattutto, come amava Luigi XIV, tante uova sode. Con numero infinito dei baci più gustosi.



VERGINE

Svaniscono a fine inverno le opposizioni di Saturno e Nettuno che tanto vi avevano dato fastidio. Di poco digeribile quest'anno non c'è nulla, se si fa eccezione per la quadratura di Urano, un po' faticosa solo per i nati tra 24 e 30 agosto. Giove è a favore fino all'estate: la vita può essere ricca di effervescenza e affetto. Come uno speciale risotto alla milanese cucinato con Vialone Nano e zafferano. Scenari sicuramente molto più gradevoli rispetto a quelli complicati e tortuosi degli ultimi anni.



CAPRICORNO

Un segno roccioso come il vostro non può temere le angolazioni faticose di Giove e Saturno. Non segnalano impegno stakanovista, concentrazione, e duro lavoro che da sempre vi vedono eccellenti. Al contrario vi suggeriscono di smetterla con il sacrificio, le diete macrobiotiche di riso integrale e nitukè di sedano, porri e carote. Lasciatevi andare all'ebbrezza della passione, delle emozioni anche un po' folli. Se quest'anno ogni tanto vi regalate una variazione, gli dèi saranno con voi clementi.



ACQUARIO

Saturno riporta all'interno di guardrail solidi e affidabili tutta la vostra esuberanza, in un anno che promette eccellenti risultati. L'efficace e concreto Urano sarà in trigono vincente, garantendo la conquista degli obiettivi, malgrado Giove da luglio in opposizione. La vostra natura anticonformista, geniale e originale, non verrà offuscata né messa in discussione. Di amore e passione, come direbbe Joyce, ne «aggiungerete una spolverata con le dita tutt'intorno, prendendolo dal portauovo».



PESCI

Il trigono di Giove prosegue fino alla prossima estate, rilassando organi, nervi, geniali neuroni colorati, e soprattutto quel corpo eterico, magico, invisibile, così efficace e ricco di carica vitale, che attorno a voi è sempre attivo. Giove, morbido e sensuale, aiuta a controllare i traballamenti di Urano per alcuni nati in febbraio, che dovranno studiare qualsiasi progetto senza farsi incantare dall'idea. Via libera ai baci, che avranno l'effetto inebriante di liquorosi bicchieri di Vin Santo.

★ BIGMAMA

SE TI AMO, CUCINO PER TE

Abbiamo chiesto a sei giovani cantautrici e cantautori italiani i loro piatti delle feste: le ricette parlano di affetti e di famiglia. E BigMama è venuta nella nostra cucina, per raccontarcelo di persona

RICETTE **BIGMAMA**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Fondo di tessuto Etro.



KATTÒ DI BROCCOLETTI

Fin dalle prime telefonate «organizzative» BigMama ha mostrato un grande entusiasmo per questa esperienza nella nostra cucina di redazione. Quando è arrivata il suo team e il nostro si sono subito trovati in un'atmosfera di spontaneità e armonia, come solo a casa, in famiglia o tra amici si può creare. Marianna ci ha conquistato con la sua simpatia e anche con i buoni sapori delle sue ricette e, insieme, abbiamo condiviso una giornata fatta di racconti, battute e assaggi.

Marianna Mammone ha cominciato a cucinare da bambina, quando scaldava i pasti per il papà che rientrava dal lavoro: «Li aveva preparati mia mamma, ma io scaldandoli volevo migliorarli», ci racconta. «Crescendo, mi sono resa conto che la cucina è il linguaggio d'amore per eccellenza: se ti voglio bene ti preparo qualche cosa, se ti amo ti cucino di tutto. La cucina per me è espressione e sfogo allo stato puro. Può interpretare tristezza o felicità, attenzione e cura,



Sopra, BigMama mentre prepara il suo kattò, sostituendo le patate con una crema di broccoli e farina di mandorle. Sotto e nella foto di apertura il pumpkin spice latte in una versione ghiotta anche senza zucchero.

proprio come la musica». Non solo, ma può anche dare gioia, come ogni processo creativo, al punto che le piacerebbe inventare un format, un blog, aprire un ristorante... «Vorresti un'altra carriera, quindi?», le chiedo. «Ma no... è che io mi considero un'artista a 360 gradi, mi piace ballare, cantare, fare televisione, condurre, e anche cucinare. Questo mondo mi mette a disposizione tante cose, a me piace prenderle tutte. E quindi mi piace che si pensi anche a una BigMama che cucina». I piatti che ci ha cucinato sono una versione «ketogenica», cioè senza carboidrati e zuccheri, di due ricette che ama particolarmente: «Il gattò è la mia vita, mi ricorda casa, mia mamma. Un profumo che mi riporta subito a San Michele di Serino (suo paese natale, n.d.r.). Perciò, ho sperimentato accostando ingredienti fino a trovare la consistenza e il gusto che volevo. Lo stesso con la bibita: adoro sperimentare in tutti gli ambiti della cucina, accettandone le mille sfide e sfaccettature».

KATTÒ DI BROCCOLETTI

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,3 kg broccoli
250 g 1 scamorza affumicata
120 g prosciutto cotto
100 g farina di mandorle gluten free
Parmigiano Reggiano Dop
aglio in polvere
pangrattato keto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i broccoli eliminando i gambi più grossi: rimarranno circa 800 g (i gambi potrete utilizzarli per altre preparazioni).

Lessateli in acqua bollente salata per circa 20 minuti e scolateli.

Frullateli con la farina di mandorle, 80 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di aglio, sale e pepe.

Ungete una pirofila da crostata con olio e cospargete il fondo e i bordi con il pangrattato.

Fate uno strato con metà della crema di broccoli, copritelo con la scamorza a fettine, riempiendo bene tutti gli spazi, poi con il prosciutto, infine con la crema di broccoli rimasta.



Condite con un giro di olio, altro pepe e un cucchiaino di parmigiano grattugiato e infornate a 190 °C per 40 minuti circa.

PUMPKIN SPICE LATTE KETO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g latte senza lattosio
450 g zucca delicata

250 g panna senza lattosio
caffè moka (4 tazzine)
cannella in polvere
eritritolo (dolcificante) senza glutine
mix spezie per pumpkin pie
(cannella, cardamomo, noce moscata, chiodi di garofano, pimento)

Pulite la zucca dai semi e infornatela a 190 °C per 30-35 minuti, poi ricavate la polpa (300 g).

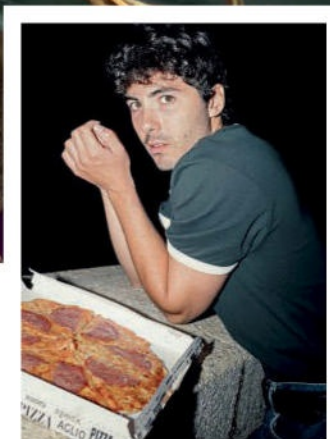
Scaldare in una casseruola 300 g di acqua e mescolatevi 130 g di eritritolo, 2 cucchiaini di mix di spezie. Mescolate per 1 minuto, quindi unite la polpa di zucca e scioglietela nel liquido, aggiungendo 1 cucchiaino di cannella.

Cuocete il composto per 5-6 minuti, finché non raggiunge la consistenza di una composta. Passatela al setaccio per una texture più setosa.

Mettetene 2 cucchiaini in ognuno di 4 bicchieri, quindi unite una tazzina di caffè, riempiete di latte e completate con panna montata. Guarnite con polvere di caffè e spezie.

DA SAPERE Le dosi di caffè, latte e panna sono indicative: regolatevi secondo il vostro gusto. Se avanza dello sciroppo di zucca, potete conservarlo in un barattolo chiuso per 2-3 giorni, in frigorifero.

Tovaglia degli spaghetti, delle polpette e dei biscotti
Les Ottomans, tessuto delle crespelle e dell'insalata russa **Etro**, tovaglioli verdi **Coin**, posate **Seletti**.



★ **FULMINACCI**

Fulminacci, Filippo Utтинacci, cantautore italiano, nato nel 1997 a Roma, scrive, arrangia e canta le sue canzoni fin dai primi successi del 2019: *Borghese in borghese*, *La vita veramente* e *Una sera*. Da poco è uscito il video del singolo *Niente di particolare*, in cui, come in tanti altri pezzi (*Aglio e olio*, *Casomai*), c'è un riferimento al cibo spesso usato come metafora della vita «Niente di che, olio su un pezzo di pane».

Qual è la ricetta di famiglia che per te è il simbolo delle feste?

«Mia zia, anche se non lo fa di mestiere, cucina come una chef e ogni Natale ci delizia con i suoi famosi spaghetti al crudo di spigola. Col passare degli anni è diventata una tradizione che somiglia a una dipendenza».

Ci racconti il tuo pranzo delle feste?

«Alterniamo le case. Un anno di qua, un anno di là. Siamo più o meno sempre gli stessi. Ho una famiglia divertente. Sono tutti personaggi. Una cosa che ci distingue è che non abbiamo quasi mai giocato a tombola o a carte, preferiamo riunirci per raccontare aneddoti divertenti e prenderci in giro a vicenda».

Nella tua playlist del pranzo di Natale quale canzone non può mancare?

«Sono molto affezionato alle canzoni di Natale, mi riconnettono con la mia infanzia distraendomi per un po' dalle responsabilità della vita adulta. Quella a cui sono più legato è *Natale* di Francesco De Gregori, perché soddisfa il mio desiderio di provare questa dolce nostalgia e la mia passione per il cantautore italiano».

C'è un piatto che ti riporta subito a casa, anche quando sei lontano?

«Tortiglioni, rigatoni o al massimo mezze maniche broccoli e guanciale. Tra i primi della tradizione romana tende a essere dimenticato, ma vince per distacco».

Il broccolo è la verdura col gusto più rotondo, un po' come la banana se paragonata al resto della frutta, questo lo rende perfetto per amalgamare i sapori di un piatto non esattamente leggero, regalandoci una parvenza di salubre freschezza».

Ti piace cucinare?

Se sì, come hai imparato?

«Mi piace ma vado a periodi. Ora è un po' di tempo che mangio solo uova strapazzate. Però mi è capitato di cucinare dei primi piatti abbastanza semplici ottenendo grandi risultati. Alla fine il segreto sta sempre nel soffritto, nel sale e nei tempi di cottura, e queste cose me le ha insegnate mia madre quando ero piccolo, mentre facevo finta di studiare in cucina».

Che cosa ascolti quando cucini?

«Ascolto un disco intero, che poi spesso ricomincia da capo se la preparazione è più lunga, ma con le uova strapazzate me la cavo in due canzoni. Mi piace farmi sorprendere da artisti che non conosco o approfondire le carriere di autori inflazionati andando nel dettaglio».

ANGELA ODONE

SPAGHETTI AL CRUDO DI SPIGOLA

Impegno Facile

Tempo 30 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti

320 g polpa di spigola adatta al consumo crudo, senza pelle
20 g zenzero grattugiato

½ limone – peperoncino fresco
rosmarino

olio extravergine di oliva – sale

Dividete la polpa della spigola a strisce lunghe e sottili.

Preparate una marinata con 6 cucchiaini di olio, lo zenzero grattugiato, un peperoncino a rondelle, un cucchiaino di aghi di rosmarino sminuzzati e il succo e la buccia grattugiata del limone. Versate il composto sulle strisce di spigola, mescolate bene, quindi coprite con una pellicola alimentare e lasciate marinare in frigorifero per una notte, poi salate la spigola.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata secondo i tempi riportati sulla confezione, quindi scolateli e saltateli in una padella con la spigola marinata e il suo intingolo per un minuto.



ARIETE

Arianna Del Giaccio, in arte **Ariete**, nasce ad Anzio, vicino a Roma, nel 2002. Inizia a suonare la chitarra e il pianoforte fin da piccola, componendo i primi pezzi. Ad agosto del 2019 esce su YouTube *Quel Bar*, nel quale già si riconosce quello che sarà il suo stile: deciso, spontaneo e diretto. Tanti successi tra cui *Pillole*, *L'ultima notte*, *Mare di guai*, scritto in collaborazione con Calcutta e presentato a Sanremo nel 2023. In attesa del prossimo disco, le abbiamo chiesto di raccontarci il suo Natale.

Qual è la ricetta di famiglia che per te è il simbolo delle feste?

«Mia madre fa delle crêpes salate al salmone incredibili. Le farcisce con il salmone e la besciamella e le fa gratinare in forno. Questo il nostro piatto della Vigilia, senza questo non è festa».

Ci racconti il tuo pranzo delle feste?

«Solitamente andiamo a casa della nonna. Tutte le nonne cucinano bene, però lei l'ha fatto di professione cucinando 200-250 coperti al giorno. Quindi per lei organizzare i pranzi di famiglia

è una passeggiata. Il menù varia perché nonna vuole mettersi alla prova con nuovi esperimenti, ma non possono mancare l'abbacchio, le patate, le lasagne e torte salate di ogni tipo».

C'è un piatto che ti riporta subito a casa, anche quando sei lontana?

«Idealmente un piatto di spaghetti al pomodoro, pulitissimi, semplicissimi, come quelli che farebbe nonna. Proprio per questo non li ordino mai, per non rischiare che mi deludano. Allora preferisco i tramezzini o la pizza al taglio, con la quale sono cresciuta».



Ti piace cucinare?

Se sì, come hai imparato?

«Io cucino sempre, se possibile anche quando sono in giro per lavoro e mi piace anche il momento della spesa, quando cerco gli ingredienti pensando a quello che preparerò».

Che cosa ascolti quando cucini?

«Dipende da che cosa sto cucinando: se un piatto poetico, magari Gino Paoli, se è una cosa più sfidante, tipo un piatto orientale, allora mi butto sugli Smiths». A.O.

CRESPELLE CON BESCIAMELLA E SALMONE

Impegno Medio

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 8 CRESPELLE

650 g latte – 320 g salmone affumicato
160 g farina 00 – 50 g burro – 2 uova
aneto – erba cipollina – limone
noce moscata – sale – pepe

Disponete 120 g di farina in una ciotola versate 250 g di latte, un poco alla volta, amalgamandolo e senza fare grumi; unite quindi le uova e un pizzico di sale, lavorando il composto con una frusta, finché non otterrete una pastella omogenea e semiliquida.

Scaldete una padella antiaderente (Ø 20 cm), fondetevi 10 g di burro, così da ungere bene il fondo, poi unite alla pastella il burro in eccesso.

Prelevate un mestolo di pastella, distribuitelo uniformemente sul fondo della padella e fate cuocere per 1 minuto per lato. Ripetete l'operazione con il resto del composto: dovrete ottenere un totale di 8 crespelle.

Sciogliete 40 g di burro e unitevi 40 g di farina e mescolate bene fuori dal fuoco. Aggiungete anche 400 g di latte, mescolando bene, riportate sul fuoco, insaporite con sale, pepe e noce moscata e fate addensare la besciamella continuando a mescolare con una frusta per 4-5 minuti.

Togliete dal fuoco, mescolate ancora per 1-2 minuti, quindi terminate con un cucchiaino di succo di limone e uno di erba cipollina sminuzzata.

Distribuite un cucchiaino abbondante di besciamella su metà di ciascuna crespella, unite 40 g di salmone e ripiegate le crespelle a portafoglio. Disponetele in una pirofila, condite con il resto della besciamella e infornate a 200 °C per 10 minuti. Sforbate, completate con aneto tritato e servite.

Federica Abbate, classe 1991, è una delle autrici più brillanti della musica italiana, conosciuta come la «penna di platino»: si nasconde dietro a tante hit che di certo conoscete o avrete sentito almeno una volta, scritte con o per artisti del calibro di Elisa, Marco Mengoni, Elodie, Achille Lauro, Fiorella Mannoia e molti altri. Federica è anche la regina silenziosa di Sanremo, con una pioggia di brani in gara negli ultimi anni – solo

per il 2025 erano 7. Mentre scrive canzoni per tutti (è già in azione sulle hit della prossima estate), trova il tempo per mettere in primo piano la sua voce: dopo l'album *Canzoni per gli altri* del 2023, quest'anno è uscito *Tilt*, che l'ha portata anche sul palco del Concertone del Primo Maggio. L'ultimo singolo è *Hooligan*, dove Federica mostra una sfumatura nuova: energica, istintiva e libera. Ora che l'abbiamo conosciuta sul palco, curiosiamo anche nella sua tavola di Natale.

Raccontaci il tuo pranzo delle feste e qual è la ricetta di famiglia che non può mancare

«La mia famiglia ha origini del Sud, mia nonna Filomena è campana, ha vissuto per anni in Liguria. Per me il Natale è la sua cucina casalinga, anche se ora a 97 anni non cucina più come un tempo.



★
FEDERICA ABBATE



Il vassoio di antipasti con insalata russa fatta in casa, funghi “orecchie di elefante” sott'olio, acciughe piccanti e peperoni arrostiti e pelati nel sacchetto: ed è Natale. Poi il gattò di patate con mozzarella filante e prosciutto, di cui cercavo sempre la fetta più formaggiosa, e le scaloppine al Marsala al posto dell'agnello, che non cuciniamo più. A chiudere la pastiera tradizionale, con le sette strisce, senza canditi: oggi la prepara mia mamma, ed è perfetta».

Nella tua playlist del pranzo delle feste quale canzone c'è sempre?

«Di solito faccio una festa con gli amici verso il 20-21 dicembre, con karaoke di classici natalizi da *All I Want For Christmas Is You* in poi. Poi il 24 passo la Vigilia con la famiglia del mio fidanzato e il 25 il pranzo con i miei: le canzoni di Natale fanno da colonna sonora a tutto questo giro di tavole e affetti».

STEFANIA VIRONE VITTOR

INSALATA RUSSA E SOTTOLI DI NONNA FILOMENA

Impegno Medio

Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g verdure sott'aceto

150 g olio di semi

2 gambi di sedano

1 carota – 1 patata media

1 uovo – 1 peperone – ½ limone

peperoni sottolio – funghi sottolio

acciughe piccanti sottolio

zucchero – aceto di vino bianco

senape – sale

Pulite le verdure fresche e tagliatele a tocchetti.

Portate a bollore 2 bicchieri di acqua con un bicchiere di aceto, un cucchiaino di sale e un cucchiaino di zucchero in un pentolino. Tuffatevi le verdure a tocchetti e cuocetele per 10 minuti, quindi scolatele e lasciatele raffreddare.

Frullate le verdure sott'aceto (noi abbiamo usato peperoni, cipolline e cetrioli), ottenendo una salsina.

Preparate una maionese frullando con un frullatore a immersione l'uovo, un cucchiaino di senape, un pizzico di sale, il succo di limone e l'olio di semi versato a filo.

Unite la salsina alle verdure a tocchetti, quindi amalgamate con la maionese.

Accompagnate l'insalata russa con peperoni sottolio, funghi sottolio e acciughe piccanti sottolio.

L'amore per la pioggia, sorgente primaria di vita per il nostro pianeta, è così grande da spingere Mattia Baiardi a scegliere **Mr. Rain** come nome d'arte. Nato nel 1991, cantautore e produttore italiano con all'attivo 25 Dischi di Platino e 5 d'Oro, appena uscito con il nuovo singolo *Effetto Michelangelo*, da sempre capace di descrivere la parte più sensibile dell'animo umano con particolare attenzione alle parole. Ospite nella nostra cucina qualche anno fa (aveva preparato un'ottima insalata di polpo, patate, olive e pomodorini secchi), oggi ci racconta il suo Natale.

Qual è la ricetta di famiglia che per te è il simbolo delle feste?

«Nella mia famiglia abbiamo l'usanza di festeggiare il 24 sera, perché mia mamma che è svedese ha sempre fatto il cenone della Vigilia. Il piatto che non manca mai sulla tavola sono le polpette di carne svedesi, alcune pietanze possono cambiare di anno in anno, ma le polpette no. Ci ritroviamo tutti noi di famiglia e anche con alcuni amici nel tardo pomeriggio,

ceniamo e dopo cena ci scambiamo i regali. Sempre dalla tradizione svedese abbiamo un'usanza molto speciale: a rotazione ogni anno, scegliamo una persona di famiglia che si traveste da Babbo Natale e che all'insaputa dei bambini, subito dopo cena distribuisce i regali, è sempre molto divertente. Il 25 dicembre invece festeggiamo con mio padre e di solito andiamo al ristorante».

Nella tua playlist del pranzo delle feste quale canzone non può mancare?

«La mia playlist comprende tutte le canzoni di Natale più conosciute, non ne manca nessuna, da Mariah Carey a Michael Bublé e Frank Sinatra, le mettiamo in sottofondo, per ore e ore».



MR RAIN



Ti piace cucinare?

Se sì, come hai imparato?

«A volte ci provo, mi impegno, ma mi sono reso conto che non mi riesce molto bene. Me la cavo abbastanza bene con le grigliate di carne e a volte provo a fare la pizza, che è il mio piatto preferito».

Che cosa ascolti quando cucini?

«In realtà non ascolto musica perché cerco di stare concentrato su quello che sto facendo altrimenti mi distraigo e combino qualche casino in cucina. Mi è capitato a volte di avere della musica in sottofondo in televisione, ma solitamente evito per non fare pasticci». A.O.

POLPETTE SVEDESI

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 40 POLPETTE

PER LE POLPETTE

300 g polpa di manzo

120 g patata lessata

100 g polpa di vitello

100 g salsiccia

50 g pane in cassetta

1 scalogno – 1 uovo

farina 00 – senape – latte

olio di semi – sale – pepe

PER LA SALSA E PER COMPLETARE

40 g burro – 40 g farina

300 ml brodo di carne

150 ml panna fresca – salsa di soia

senape – confettura di mirtilli rossi

PER LE POLPETTE

Mondate e tritate lo scalogno; ammolate il pane nel latte; schiacciate la patata. Amalgamate tutto unendo anche la polpa di manzo, quella di vitello, la salsiccia, un cucchiaino di senape e l'uovo, salate e pepate.

Formate con il composto delle palline da circa 20 g l'una, infarinatelle e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo (170 °C), fino a doratura.

PER LA SALSA E PER COMPLETARE

Cuocete la farina e il burro in un pentolino, mescolando con una frusta. Unite il brodo, continuando a mescolare, e poi la panna, un cucchiaino di salsa di soia e un cucchiaino di senape; continuate a mescolare finché la salsa non si sarà addensata.

Servite le polpette con la salsa alla panna e un cucchiaino di confettura di mirtilli, accompagnando a piacere con del purè e guarnendo con foglioline di aneto.



VILLA SANDI

PROSECCO

Scopri la collezione Natale su villasandi.it



Diciannove anni, vincitrice di *Amici 23*, **Sarah Toscano** ha pubblicato di recente il suo primo album, *Met Gala*, che esplora senza filtri la sua essenza caleidoscopica e contiene hit come *Semplicemente*, anche nota come la sigla della serie Netflix *RIV4LI*, e *Amarcord*, certificato Oro con oltre 26 milioni di streaming e presentato a Sanremo 2025, quando sul palco dell'Ariston ha duettato con il duo francese Offenbach dando prova della sua versatilità e vena internazionale. Sarah ha presentato l'album al pubblico con un felice in-store tour e due date live sold out nei club di Milano e Roma. Forte di questi successi, Sarah continua a esplorare nuove strade musicali – e, perché no, anche in cucina.

Qual è la ricetta di famiglia che per te è il simbolo delle feste?

«La ricetta che più di tutte mi fa capire che è Natale è quella dei biscotti fatti in casa con la mamma. Li prepariamo ogni anno intorno al 6 dicembre, più o meno in quel periodo iniziamo a metterci all'opera. Ogni volta li facciamo diversi. L'anno scorso, per esempio, abbiamo preparato quelli bicolore, metà al cioccolato e metà alla vaniglia. Li realizziamo tutti con forme differenti e ne facciamo tantissimi, così da averne a sufficienza per tutto il mese di dicembre, anche da regalare».

Nella tua playlist del pranzo delle feste quale canzone non può mancare?

«Di certo *Santa Tell Me* di Ariana Grande, ma la mia playlist delle feste inizia molto prima di Natale: quando parte una canzone natalizia tra i preferiti, non la skiperei mai».

Ci racconti il tuo pranzo delle feste?

«Festeggio il Natale il 24 dicembre, come da tradizione tedesca di mia mamma: per noi la vera cena di Natale è la Vigilia. Ogni anno il menù cambia, ma la costante è che ci riuniamo

tutti, spesso in Germania, con i parenti. Ceniamo insieme, poi ci spostiamo al pianoforte a cantare canzoni di Natale, e dopo scendiamo in salotto ad aprire i regali. L'ultimo anno abbiamo preparato una buonissima fondue di carne». S.V.V.

BISCOTTI BICOLORI

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 20 minuti

più 1 ora e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 50-60 BISCOTTI

PER LA FROLLA ALLA VANIGLIA

250 g farina 00

125 g burro freddo

80 g zucchero a velo – 1 uovo

essenza di vaniglia – sale

PER LA FROLLA AL CACAO

230 g farina 00 – 125 g burro

80 g zucchero a velo

20 g cacao – sale

PER LA FROLLA ALLA VANIGLIA

Amalgamate la farina, lo zucchero, qualche goccia di essenza di vaniglia e un pizzico di sale; unite il burro a pezzetti e impastate, ottenendo un composto sabbioso. Unite l'uovo e continuate a impastare finché non otterrete una frolla liscia e compatta. Modellatela a mattoncino, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.

PER LA FROLLA AL CACAO

Amalgamate la farina, lo zucchero, il cacao e un pizzico di sale; unite il burro freddo a pezzetti e impastate, ottenendo un composto sabbioso. Unite l'uovo e continuate a impastare finché non otterrete una frolla liscia e compatta. Modellatela a mattoncino, avvolgetela nella pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.

Stendete le frolle a 5-6 mm di spessore.

Disponete la frolla al cacao sopra a quella alla vaniglia, quindi arrotolatele; avvolgete il rotolo in una pellicola alimentare e riponetelo in congelatore per almeno 30 minuti.

Tagliate il rotolo a fette spesse 1 cm.

Rimpastate i ritagli e ricavate altri biscotti, dando le forme che preferite.

Distribuite i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno e infornate a 180 °C per 15 minuti.

Su lacucinaitaliana.it troverete le interviste complete. E in più due speciali contenuti extra: il Natale di **Mara Sattei** ed **Ele A**.

LA NUOVA INTERPRETAZIONE DEL FRIULI.



**CANTINA
PUIATTI**



UN PREMIO AI GIOVANI TALENTI

Si è svolta a fine ottobre a Milano la finale della sesta edizione della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition, il progetto internazionale del gruppo Sanpellegrino che offre agli chef under 30 di tutto il mondo la possibilità di entrare a far parte di un network globale e di un programma di formazione unico nel suo genere. Tema di quest'anno è stato «Porta in tavola il tuo futuro», un invito non solo a mettere in mostra le proprie capacità, ma anche ad articolare la propria visione di un mondo gastronomico migliore e a esprimere la propria identità personale attraverso i piatti. Dopo un percorso di due anni, che ha visto sfidarsi i giovani di oltre 70 Paesi, prima per superare il contest regionale e poi per gareggiare nella competizione finale, ha vinto il titolo di Miglior chef emergente al mondo Ardy Ferguson, in rappresentanza dell'Asia, con il suo piatto

Archipelago Celebration. La prestigiosa giuria internazionale che lo ha scelto, formata da sette chef di fama mondiale, ha elogiato Ferguson, seguito durante tutto il percorso dalla mentore Vicky Lau, per l'eccezionale precisione tecnica, la visione creativa e la profonda connessione personale con il suo piatto, che si è distinto per l'equilibrio tra innovazione e autenticità, incarnando perfettamente i valori della competizione. Per l'Italia ha gareggiato Edoardo Tizzanini, resident chef al DaV by Da Vittorio Louis Vuitton di Milano, seguito dallo chef mentore Giancarlo Perbellini; il suo piatto, An Artichoke Heart, mette al centro un vegetale, il carciofo, interpretato in consistenze diverse per ridurne lo spreco, e propone una visione diversa della carne, che è presente ma non più dominante, nella scia di un nuovo equilibrio tra vegetale e animale.



Sopra, la Grand Jury della finale internazionale, composta da sette chef di fama mondiale tra cui la nostra Antonia Klugmann, del ristorante una stella Michelin L'Argine a Vencò. Nell'altra pagina, in alto, il vincitore della sesta edizione della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition Ardy Ferguson e il suo piatto signature Archipelago Celebration; in basso, Edoardo Tizzanini con Giancarlo Perbellini.

FINIRE IN DOLCEZZA

IL BELLO DI STUPIRE

CIAMBELLA SPEZIATA
DELLE FESTE

*Due dessert facili da preparare e che vi faranno fare
un figurone: una torta che profuma di cannella
e noce moscata e una pavlova che si scioglie in bocca*

RICETTE **GIULIA ROTA**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Decorazioni natalizie
Brandani.

PAVLOVA CON FRUTTI ROSSI



CIAMBELLA SPEZIATA DELLE FESTE

Impegno Facile

Tempo 2 ore e 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA TORTA

500 g mascarpone

400 g zucchero

350 g farina

8 uova

2 bustine di lievito in polvere per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 spolverata di noce moscata

1 pizzico di cardamomo in polvere

1 mandarino

1 pizzico di sale

burro e farina per lo stampo

PER DECORARE

150 g zucchero a velo

zucchero semolato

ribes – lamponi

rosmarino

albume

PER LA TORTA

Montate le uova con lo zucchero, usando la planetaria oppure le fruste elettriche, fino a ottenere una spuma chiara: ci vorranno almeno 10 minuti.

Mescolate le spezie, il lievito, la scorza del mandarino, il sale e la farina in una ciotola.

Unite nella planetaria metà del mix con la farina e metà del mascarpone e continuate a montare con la frusta, riducendo la velocità.

Quando tutto sarà perfettamente incorporato, unite l'altra metà del mix e del mascarpone.

Imburrate e infarinate molto bene uno stampo a ciambella (ø 24 cm, h 12 cm).

Versate il composto nello stampo andando quasi a filo: durante la cottura la ciambella crescerà oltre il livello dello stampo.

Infornate a 180 °C per almeno 50 minuti o 1 ora. Prima di sfornare, fate la prova dello stecchino per controllare che la ciambella sia effettivamente cotta e, se necessario, prolungate la cottura di qualche minuto.

Sfornate la ciambella, lasciatela intiepidire, rifilate asportando la parte di ciambella che esce dallo stampo (sarà perfetta per la colazione o per una merenda), in questo modo la base sarà perfettamente piana, poi sformatela su una gratella e fatela raffreddare completamente.

VERSIONE ALTERNATIVA

Preparate la pavlova come spiegato qui a fianco, ma distribuite la meringa in un unico grosso disco leggermente scavato al centro. Quando sarà cotta ricoprite tutta la superficie con la panna montata e decorate con lamponi, ribes, fettine di kumquat e foglioline di menta.



PER DECORARE

Preparate una glassa mescolando lo zucchero a velo con poche gocce di acqua, unendone una alla volta fino a che la glassa non formerà un nastro denso sollevando il cucchiaino.

Dividete in ciuffetti il rosmarino, passate ogni ciuffetto nell'albume e poi nello zucchero semolato.

Accomodate i ciuffetti brinati su una placca foderata di carta da forno e lasciate che si asciughi l'albume.

Distribuite la glassa sul colmo della ciambella lasciando che coli lentamente sul fianco della torta, poi completate la decorazione con lamponi, acini di ribes e i ciuffetti di rosmarino brinati.

Servite la ciambella accompagnando a piacere con una cucchiata di panna montata.

PAVLOVA CON FRUTTI ROSSI

Impegno Facile

Tempo 3 ore e 30 minuti

più 4 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PAVLOVA

150 g albumi, circa 4 a temperatura ambiente

150 g zucchero semolato

150 g zucchero a velo – sale

PER DECORARE

400 g panna montata zuccherata

lamponi – ribes

zucchero a velo

zucchero semolato

rosmarino – albume

PER LA PAVLOVA

Montate gli albumi con un pizzico di sale nella planetaria o con le fruste elettriche fino a che non saranno diventati leggermente spumosi, poi unite lo zucchero semolato, un poco alla volta.

Proseguite a montare e quando il composto sarà praticamente quasi montato (ci vorranno non meno di 10 minuti) unite lo zucchero a velo setacciato in 2 o 3 volte riducendo al minimo la velocità della frusta, oppure usando una spatola a mano con movimenti dal basso verso l'alto.

Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1 cm di diametro e conservate in frigo.

Disegnate su un foglio di carta da forno un cerchio (ø 22-24 cm), appoggiate il foglio su una placca da forno con il disegno rivolto verso il basso, in questo modo avrete un segno da seguire ma non sporcherà la meringa.

Distribuite la meringa sul foglio di carta da forno seguendo la linea e formando tanti piccoli nidi attaccati l'uno all'altro così da ottenere una corona.

Infornate a 100 °C per circa 2 ore e 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare del tutto, ci vorranno almeno 3-4 ore.

Potete preparare la pavlova anche il giorno prima.

PER DECORARE

Preparate dei ciuffetti di rosmarino brinato: dividete in ciuffetti il rosmarino, passate ogni ciuffetto nell'albume e poi nello zucchero semolato.

Accomodate i ciuffetti brinati su una placca foderata di carta da forno e lasciate che si asciughi l'albume.

Distribuite la panna montata con il cucchiaino riempiendo i nidi e poi decorate secondo il vostro estro con lamponi, ribes e ciuffetti di rosmarino brinato.

Completate a piacere con zucchero a velo e servite subito.



GIULIA ROTA

La sua arte è la pasticceria, nella quale è precisa, ed efficace. Le sue creazioni potete gustarle al ristorante Il Sole di Ranco (VA) oppure sperimentarle a casa provando a preparare le ricette che crea per noi.



GLOBAL®

Affilato come la spada di un samurai,
resistente come un diamante.
GLOBAL Z: il coltello made in Japan unico,
rivoluzionario, in edizione limitata.

THAT'S A KNIFE



Il tuo rivenditore selezionato **GLOBAL Z**

ALESSANDRIA: COLTELLERIA BOIDO PAOLO, Via San Lorenzo 61 · **BOLOGNA:** FERRAMENTA CASTALDINI, Strada Maggiore 7 · **RIGOTTI MARIO**, Via di Corticella 54/A · **BORGIO VIRILIO:** DAL TOSCANO, Strada Romana 48/A · **BOLZANO:** LORENZI 1948, Bindergasse 28 · **BRUNICO:** SCHÖNHUBER 1840, Stadtgasse 19 · **BUSTO ARSIZIO:** COLTELLERIA COLLINI, Via F. Cavallotti 1 · **COMO:** LUCCA, Via Milano 90 · **CREMONA:** LA LAMA, Via G. Matteotti 100 · **FIRENZE:** BARTOLINI DUEMILADIECI, Via dei Servi 72R · **GENOVA:** COLTELLERIA DI AMANDA GUALA, Via Galata 42R · **MADONNA DI CAMPIGLIO:** LORENZI, Piazza Righi 23 · **MARTELLAGO:** SMANIA SNC, Via Boschi 1 · **MILANO:** LORENZIMILANO, Via Landolfo 1 · **RIVOLA ANDREA**, Piazza Morselli 3 · **MONTG-ROTT:** PERUZZO S.R.L., Via Alessandro Manzoni No. 16 · **NAPOLI:** COOK ME, Via Carlo Poerio 53/A · **OSTUNI:** CAVALLO COSIMO, Via A. Diaz 11 · **PADOVA:** VALESIO EUGENIO, Via Gorizia 8 · **PALERMO:** LO PICCOLO, Via Ruggero Marturano 16/M · **PRATO:** SALVADORI LISTE DI NOZZE, Via Pomeria 79/81 · **REGGIO EMILIA:** CENTRO VENDITA MENOZZI, Via J.F. Kennedy 9 · **ROMA:** DE PAOLA MASSIMILIANO, Via Orazio 11 · **FERRAMENTA 84**, Via Claudio Achilli 63/65 · **MAMMA KITCHEN**, Via Flaminia 263 · **PERONI**, Piazza dell'Unità 29 · **ROVIGO:** GASPARETTO 1945, Corso del Popolo 145 · **SALUZZO:** INVERTICALE, Piazza Cavour 10 · **SOVISSO:** FORALCO, Via Brigata Tridantina 30/A · **TORINO:** DE CARLO ACHILLE, Via Cesare Battisti 5 · **TRIBANO:** COLTELLERIA PIVA, Via Amolare 23 · **TRIESTE:** CESCA EMILIO, Via Roma 10 · **VARESE:** GIANOLA, Piazza Repubblica 2/U · **VIPITENO:** DOMANIG, Neustadt 44

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

CAFFAREL

160 ANNI DI GIANDUIOTTI

Creato a Torino da Caffarel, nel 1865, il gianduiotto è uno dei cioccolatini più iconici e amati, un vero ambasciatore del made in Italy nel mondo. E pensare che nacque per necessità, durante le guerre del Risorgimento, quando la penuria di cacao spinse i mastri cioccolatieri a sperimentare nuove soluzioni.

Fu così che venne l'idea di impiegare un prodotto largamente disponibile in zona e per giunta di qualità eccellente, le nocciole. Il nuovo cioccolatino fu lanciato durante il Carnevale del 1865 e prese nome dalla maschera tradizionale della regione, Gianduia. Fu subito un successo che non si è mai affievolito in 160 anni di storia. Primo tra i cioccolatini incartati singolarmente nella stagnola, che ne preserva l'aroma e il gusto, Gianduia 1865 è fatto ancora oggi con la ricetta originale che miscela sapientemente «Nocciola Piemonte IGP» con un cacao finissimo per regalare un momento di puro piacere. Alla ricetta classica si sono oggi affiancate le varianti Gianduiotto Fondente, per chi ama un gusto più deciso e avvolgente, e Gianduiotto Intenso, dal sapore profondo e persistente. Tutte con la vellutata e caratteristica consistenza, tutte ugualmente irresistibili.



CAFFAREL.COM



Gianduia 1865 ha un'originale forma a goccia, nata perché i maestri cioccolatieri spremevano direttamente dalla tasca da pasticcere il composto di cacao e nocciole. Per mantenere l'iconicità del gesto, Caffarel ha creato una macchina che lo riproduce alla perfezione. Nell'altra pagina, le caratteristiche scatole di latta di Gianduia 1865 e alcune pubblicità d'epoca.

COME DA MIA NONNA

*Carlotta Perego, in arte Cucina
Botanica, ci prepara la ricetta
di famiglia degli anelletti,
rivisitata con anima green*

DI **ANGELA ODONE**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**
STYLING **BEATRICE PRADA**



«**L**a mia nonna materna aveva origini siciliane e tra le ricette che faceva sempre per le feste ci sono proprio gli anelletti, che io ho preparato oggi in versione vegetale», ci racconta Carlotta Perego nella sua cucina milanese. «Sulle tavole di Natale della mia famiglia c'è posto per tutto, sono sempre molto varie e impreziosite dalle tante tradizioni: siciliane e romane da una parte della famiglia, e lombarde dall'altra. Di solito festeggiamo sia la cena della Vigilia, sia il pranzo del 25 dicembre, e ognuno contribuisce in qualche modo. Io mi dedico alle portate principali, primi e secondi, sempre in chiave vegetale», prosegue mentre finisce di preparare il sugo per gli anelletti. «Negli ultimi anni anche il resto della famiglia si è avvicinato a questo tipo di cucina, tanto che da qualche tempo i nostri Natali sono diventati completamente vegetali. È stato bello vedere come i miei parenti abbiano iniziato ad apprezzare e condividere questa scelta, anche grazie ai miei libri».

«Oltre al cibo», racconta ancora Carlotta, «metto sempre in tavola la voglia di stare insieme, di raccontarci l'anno trascorso e di goderci il tempo in famiglia. Alcuni parenti vivono lontano, quindi il Natale diventa l'occasione per ritrovarci davvero. È un momento di casa, di calore e di convivialità che mi piace molto. Così come tutta la preparazione che precede quel clima un po' da "sabato del villaggio", quando si allestisce la casa, si prepara la tavola e si mettono le ultime pietanze in forno. Sono proprio le preparazioni al forno quelle che per me rappresentano il simbolo del Natale, come questi anelletti, caldi e saporiti».



Nella pagina accanto, Carlotta Perego nella cucina della sua casa milanese, dove vive con il marito Simone e il cane Fiocco. Ha fondato, nel 2018, il progetto Cucina Botanica che ha lo scopo di divulgare la cucina vegetale e uno stile di vita sostenibile. Autrice di quattro libri di successo, è seguita da una community di oltre 1,3 milioni di follower. Ha creato l'app Planter per un'alimentazione vegetale, che dà anche supporto nutrizionale in chat e che di recente ha avviato una collaborazione con Cortilia, permettendo ai suoi oltre 30.000 utenti di ricevere a casa ingredienti freschi e di stagione. È protagonista della serie tv *L'orto di Carlotta*.

ANELLETTI CON RAGÙ VEGETALE

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL RAGÙ

1,5 litri brodo vegetale
400 g passata di pomodoro
250 g granulare di soia
150 g piselli surgelati
3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cipolla dorata
1 carota
1 gambo di sedano
vino rosso (o vino rosso analcolico)

olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER GLI ANELLETTI

500 g pasta corta tipo anelletti siciliani
pangrattato – grattugiato vegetale
olio extravergine di oliva – sale

PER IL RAGÙ

Tritate la cipolla, la carota e il sedano e fateli soffriggere in una pentola con un po' di olio.

Unite il granulare di soia e sfumate con 1 bicchiere di vino rosso.

Aggiungete un mestolo di brodo, il concentrato di pomodoro, la passata e un cucchiaino raso di sale.

Proseguite la cottura per almeno mezz'ora sulla fiamma bassa,

aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo. Verso la fine unite i piselli e regolate di sale e di pepe.

PER GLI ANELLETTI

Cuocete gli anelletti in abbondante acqua salata, scolateli, 3-4 minuti prima del tempo indicato sulla confezione, direttamente nella casseruola del ragù e mescolate bene per amalgamare.

Ungete di olio una teglia, cospargetela su tutti i lati con un mix di pangrattato e grattugiato vegetale, quindi aggiungete gli anelletti, livellate bene e terminate con altro grattugiato, pangrattato e un filo d'olio.

Cuocete in forno statico a 180 °C per circa 30 minuti e terminate con altri 5 minuti in modalità grill per ottenere una crosticina croccante.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

EATALY

TRADIZIONE E QUALITÀ

C'è chi ama il pandoro e chi preferisce il panettone; c'è chi lo vuole classico e chi desidera portarlo in tavola nuovo ogni anno. Per tutti ci sono i grandi lievitati delle feste natalizie di Eataly Icons, la linea di prodotti Eataly che rappresenta al meglio i valori del brand, ovvero la qualità, la tradizione e un gusto sempre eccellente. Le migliori materie prime e il lievito madre sono gli ingredienti indispensabili per la produzione dei panettoni: il Classico ha un morbido impasto arricchito con uva sultanina, arancia candita italiana e vaniglia Bourbon ed è proposto anche nella confezione in latta rossa, che lo rende una perfetta idea regalo. Novità di quest'anno è il panettone Tre Cioccolati, pensato per i veri golosi: senza canditi né uvette, ha un mix di tre varietà di cioccolato, fondente, al latte e bianco. Il panettone al Limoncello ha un inebriante profumo agrumato, grazie alla presenza di limoncello, scorza di limone e limone italiano candito. Molto amato dai gourmet è anche il panettone con Cioccolato bianco, da gustare al naturale o con la crema spalmabile al pistacchio realizzata con il 41% di pistacchi tostati e inclusa nella confezione. E per chi preferisce il pandoro? Quello di Eataly è preparato con uova fresche da galline allevate a terra, lievito madre e vaniglia Bourbon: basta aggiungere un'abbondante spolverata di zucchero a velo ed è pronto per essere gustato. Di Eataly Icons fa parte anche la linea speciale di soggetti per le feste, come le novità di quest'anno: alberello e sfera rossa, di pregiati cioccolati al latte e fondente, il Christmas cracker di tradizione anglosassone, la stella e l'omino pan di zenzero che custodiscono all'interno delle golose praline di cioccolato Eataly.



EATALY.IT



Il panettone Classico di Eataly è disponibile anche nella scatola in latta rossa, che lo trasforma in una preziosa idea regalo. Nella pagina a fianco, i soggetti per le feste della linea Eataly Icons: sono perfetti come segnaposto o per essere appesi all'albero di Natale.



QUANDO IL CIBO NUTRE L'ANIMA

Tradizioni legate alle feste religiose, formule magiche e poesie dell'infanzia. Sei ricette (una anche cantata da Fabrizio De André) per celebrare il Natale e il Capodanno con un ingrediente speciale, il sentimento

DI **ELISABETTA MORO**, REALIZZAZIONE RICETTE **JOËLLE NEDERLANTS**
TESTI RICETTE **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



SUSAMIELLI

I dolci del Natale partenopeo – Mandorle, miele, canditi e spezie. Inventati nel convento di Santa Maria della Sapienza come ricorda la forma a S. Tradizionalmente senza grassi animali per non infrangere il precetto di magro della Vigilia.



VINCISGRASSI

Quando la lasagna parla marchigiano – Rigorosamente fatta di sette strati sottili di pasta all'uovo, intervallati da un condimento a base di prosciutto, burro, besciamella, parmigiano e tartufo. Molti oggi optano per un ragù di carne. Rinunciando al lusso, ma abbondando nel gusto.

E sistono cibi che non si mangiano semplicemente con la bocca e nemmeno con gli occhi, perché vanno dritti al cuore. In un sol boccone fanno riemergere i ricordi di persone che hanno condiviso con noi le feste e le gioie di una vita. Sono i cibi dell'anima.

Come quelli che ci accingiamo a cucinare nelle festività natalizie. Ricette che contengono un triplo concentrato di umanità. Come nel caso dei dolci natalizi inventati nei conventi di tutt'Italia, dove le abili mani delle monache hanno ricamato il gusto del Belpaese. Un esempio per tutti i susamielli del convento di Santa Maria della Sapienza di Napoli. La loro ricetta è un compendio di simboli. La mandorla che rappresenta Dio nella sua perfezione, il miele che secondo il leggendario cristiano evoca le lacrime di Gesù sulla croce, perché da quei cristalli divini sarebbero nate le api. Pasticcini rigorosamente senza grassi animali, per rispettare i precetti di Vigilia. Lo stesso vale per i sobri bigoli in salsa veneti e le francescane pettole pugliesi. Mentre il 25 si esagera con i sontuosi vincisgrassi marchigiani e con la golosa cima di vitello genovese. Se poi al centrotavola si mette un bel buccellato toscano o siciliano, allora il Natale all'italiana è garantito.

SUSAMIELLI

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 14 PEZZI

250 g farina 00 – 200 g miele

50 g mandorle pelate

50 g zucchero semolato

35 g mandorle con la pelle

30 g zucca candita

3 g ammoniaca per dolci – cannella

1 chiodo di garofano – noce moscata

semi di sesamo – latte – sale

Amalgamate sul fuoco il miele con lo zucchero senza farlo bollire.

Frullate le mandorle pelate.

Unite la farina, l'ammoniaca, la zucca candita, un cucchiaino di cannella, il chiodo di garofano tritato, una grattugiata di noce moscata, le mandorle frullate, un pizzico di sale e il composto liquido di miele e zucchero; lavorate prima

con un cucchiaino e poi continuate a impastarlo con le mani, finché non sarà compatto. Lavorate subito la pasta, dividendola in palline di circa 40 g l'una, quindi modellatele in cilindri di un paio di cm di diametro e, infine, date la classica forma a S. Dovrete ottenere circa 14 biscotti. Spennellate i biscotti con il latte, quindi posizionate sugli estremi di ciascuna S 2 mandorle con la pelle, schiacciandole leggermente nell'impasto, e, infine, cospargeteli con semi di sesamo.

Infornate, in forno già caldo, a 180 °C per 15-16 minuti.

VINCISGRASSI

Impegno Medio

Tempo 3 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g latte – 500 g sfoglie di pasta per lasagne sottili

300 g passata di pomodoro

300 g fegatini e cuori di pollo puliti

200 g petto d'anatra con la pelle

200 g lonza di maiale

100 g lardo – 100 g prosciutto crudo

45 g amido di mais

20 g burro

20 g funghi porcini secchi

1 cipolla – 1 gambo di sedano

1 carota – parmigiano reggiano

vino bianco secco – timo

noce moscata – sale – pepe

olio extravergine di oliva

Mondate e tritate finemente la cipolla, il sedano e la carota.

Tritate il lardo e, a parte,

il prosciutto crudo.

Tritate a coltello il petto d'anatra e la lonza di maiale; tritate anche i fegatini e i cuori e teneteli da parte.

Ammorbidite i funghi in poca acqua tiepida, quindi strizzateli e filtrate l'acqua.



CIMA RIPIENA

Quella di Genova

– Il cantautore Fabrizio De André le ha dedicato la canzone 'À Çimma, dove evoca la formula magica recitata dalle donne per scongiurare la rottura di questa tasca di vitello, farcita con verdure, formaggio, frattaglie, durante la cottura nel brodo.



BIGOLI IN SALSA

Un sapore innocente – Sono il piatto della Vigilia dei territori dell'antica Repubblica Serenissima. Dove la laguna fornisce piccoli pesci da conservare sotto sale per insaporire gli spaghettoni locali, fatti con il torchio. Uno strumento inventato nel Seicento nella dotta Padova.

Soffriggete in una padella con un cucchiaino di olio e il lardo la cipolla, il sedano e la carota tritati per circa 4 minuti; aggiungete le carni e il prosciutto tritato, sfumate con una spruzzata di vino bianco e lasciate insaporire per 15 minuti.

Unite la passata di pomodoro, i funghi, ½ bicchiere della loro acqua filtrata e altri 150 g di acqua e proseguite la cottura, a fuoco basso, per 1 ora e 30 minuti.

Aggiungete anche fegatini e cuori e cuocete ancora per 30 minuti, regolando di sale e di pepe e profumando con foglioline di timo.

Unite l'amido di mais e 100 g di latte.

Fondete il burro in una casseruola, poi unite 500 g di latte, regolando di sale, di pepe e di noce moscata. Portate di nuovo sul fuoco, aggiungete il composto di amido di mais e latte e mescolate con una frusta, finché non otterrete una besciamella liscia e senza grumi. Togliete dal fuoco e unite 50 g di parmigiano, continuando a mescolare con la frusta.

Distribuite un velo di besciamella in una pirofila rettangolare (24x19 cm, h 6 cm), quindi fate uno strato di sfoglia di pasta, uno di ragù, uno di besciamella e uno di parmigiano grattugiato; ripetete l'operazione fino alla fine degli ingredienti, terminando con uno strato di ragù, ciuffi di besciamella e parmigiano grattugiato (dovrete ottenere sette strati). Infornate a 200 °C per 15-20 minuti.

CIMA RIPIENA

Impegno Per esperti

Tempo 3 ore

più 3 ore e 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

700 g 1 spinacino di vitello

200 g polpa di vitello – 80 g animelle

80 g cervello – 75 g carote

75 g erbe – 75 g piselli

40 g pane raffermo senza crosta

30 g parmigiano reggiano grattugiato

2 uova – 20 g pinoli

1 spicchio di aglio – maggiorana

latte – brodo vegetale – sale – pepe

Inserite il coltello di piatto nella parte più larga dello spinacino e praticate un'apertura scendendo fino alla punta e muovendo il coltello di piatto verso i bordi del pezzo; dovreste rimanere a 1,5 cm da tutti i bordi.

Sbucciate le carote e tagliatele a dadini.

Mondate le erbe e tritatele.

Pulite le animelle e tritatele insieme con il cervello.

Sbucciate e tritate anche l'aglio.

Battete a coltello la polpa di vitello.

Ammollate nel latte il pane raffermo, quindi strizzatelo bene.

Unite tutti gli ingredienti, aggiungendo anche i pinoli, il parmigiano, le uova, i piselli, un cucchiaino di maggiorana tritata e regolando di sale e di pepe, amalgamate bene e riempite la cima con il composto ottenuto, pressandolo ma non troppo (in cottura la carne tenderà a ritirarsi, mentre il ripieno tenderà a crescere: se ce n'è troppo, la cima potrebbe scoppiare).

Cucite la tasca della cima, quindi avvolgetela in un panno bianco di tela e legatela.

Scaldare 2 litri di brodo e cuocetevi la cima per 1 ora con il coperchio, punzecchiandola di tanto in tanto con uno spillone, quindi togliete

il coperchio e proseguite la cottura per un'altra ora, sempre punzecchiandola.

Scolate la cima dal brodo e, tenendola avvolta, ponetela a raffreddare sotto un peso per 30 minuti, quindi trasferitela in frigorifero, sempre con il peso, e raffreddatela ancora per 3 ore. Affettatela e servitela a temperatura ambiente, accompagnandola a piacere con insalata.

BIGOLI IN SALSA

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g bigoli

300 g cipolle dorate

60 g acciughe dissalate

1 limone – vino bianco secco

olio extravergine di oliva

sale – pepe

→



PETTOLE

Le frittelle salate del tacco d'Italia – Per i Pugliesi sono come i fiocchi di neve per i Lapponi: senza non sarebbe Natale. Salate o zuccherate, basta un pizzico di farina e l'olio, come recita una filastrocca per bambini. In bocca si sciolgono come bolle di nostalgia.

LA FARINA DEI GRANDI PASTICCERI

a casa tua



Mondate le cipolle, affettatele sottilmente e rosolatele in una padella con un paio di cucchiaini di olio e un pizzico di sale per 10 minuti. Tenete da parte un cucchiaino di cipolle per la guarnizione finale; unite le acciughe al resto delle cipolle e lasciatele sciogliere per un paio di minuti, quindi sfumate con $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino, fate evaporare, unite anche 1 mestolo di acqua bollente, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 3 minuti, quindi frullate tutto. **Cuocete** i bigoli in abbondante acqua bollente salata secondo i tempi riportati sulla confezione. Scolateli e saltateli con la crema di cipolle e una macinata di pepe. **Servite**, completando con le cipolle tenute da parte, una grattugiata di scorza di limone e, a piacere, filetti di acciuga sott'olio.

PETTOLE

Impegno Medio

Tempo 40 minuti

più 1 ora e 25 minuti di lievitazione

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g farina 0

20 g filetti di acciughe sott'olio

12 g lievito di birra fresco

4 pomodorini secchi sott'olio

olive taggiasche denocciolate

olio extravergine di oliva

origano – zucchero

olio per friggere

sale

Sciogliete il lievito di birra fresco in 50 g di acqua tiepida.

Amalgamate in una ciotola la farina, il lievito e un cucchiaino di zucchero; unite poi 2 cucchiaini di olio extravergine e 350 g di acqua, continuando a impastare e, infine, un cucchiaino di sale; lavorate il composto finché non sarà morbido e uniforme. Coprite con una pellicola e lasciate lievitare per 1 ora.

Tritate con un coltello le acciughe, 3 cucchiaini di olive e i pomodorini secchi e amalgamate tutto, aggiungendo anche un cucchiaino di origano. Unite questo composto all'impasto e lasciate lievitare ancora per 20-25 minuti.

Scaldare l'olio per friggere in una pentola dai bordi alti, portandolo a una temperatura di 175 °C.

Prelevate l'impasto con un cucchiaino e cuocetelo via via direttamente nell'olio bollente; friggete le pettole

per circa 2 minuti, girandole più volte per farle dorare uniformemente. Scolatele su carta da cucina e servitele.

BUCCELLATO DI LUCCA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 40 minuti

più 3 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

500 g farina 0

175 g zucchero semolato

125 g noci – 125 g uvetta

2 uova – 20 g lievito di birra fresco

1 albume – semi di anice – latte – sale

Sciogliete il lievito in un bicchiere di latte tiepido e amalgamatelo a 100 g di farina. Coprite il composto e lasciatelo lievitare per circa 30 minuti.

Ammollate l'uvetta e un cucchiaino di semi di anice in acqua tiepida.

Disponete il resto della farina a fontana sul piano di lavoro e amalgamatela con 125 g di zucchero, l'uvetta e i semi di anice, le uova sbattute, le noci e un pizzico di sale. Impastate tutto, unendo anche un bicchiere di latte tiepido, finché non otterrete un composto soffice. Integrate ora il composto lievitato, amalgamandolo bene; formate una palla, coprite e lasciate lievitare ancora per circa 2 ore, finché il volume non sarà raddoppiato.

Modellate l'impasto, dandogli la forma di un filoncino; trasferitelo su una teglia rivestita con carta da forno e lasciatelo lievitare ancora per circa 1 ora, coperto con un panno, finché non avrà di nuovo raddoppiato il suo volume.

Fate uno sciroppo sciogliendo sul fuoco 50 g di zucchero con 50 g di acqua.

Spennellate il buccellato con l'albume poco sbattuto e lo sciroppo, quindi infornatelo a 180 °C per 45 minuti. Sfornate, fate raffreddare e poi servite.

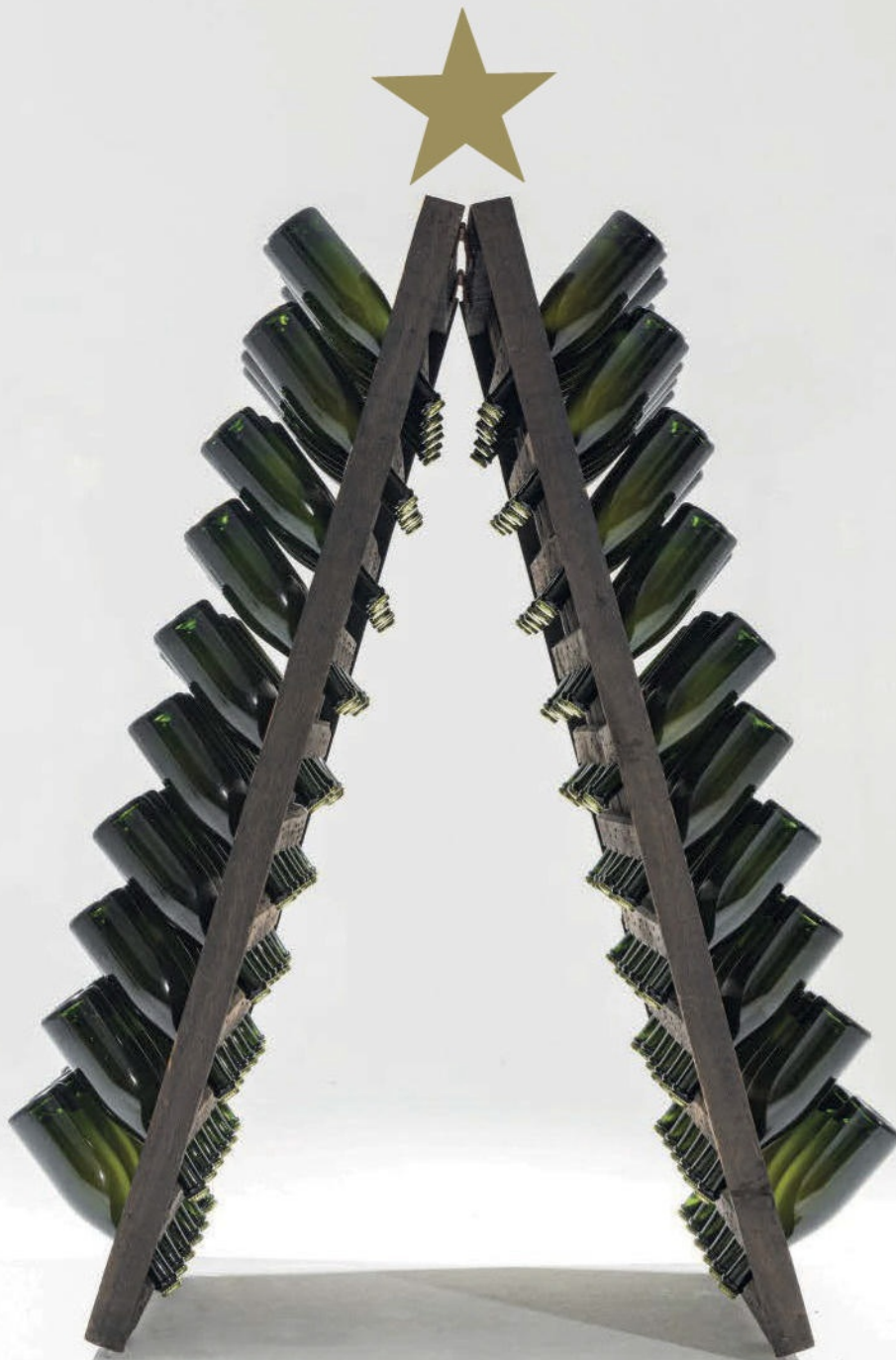


BUCCELLATO DI LUCCA

Il centrotavola che si mangia – L'idea è talmente universale che appartiene alla tradizione di molte regioni. È una ciambella di pane addolcito con frutta secca, uvetta, fichi e tutto ciò che rende felici i commensali. Basta vederlo per capire che è qui la festa.

TRENTODOC

Buone Feste dalle bollicine di montagna



cda-adv.com

TRENTODOC

Bollicine di Montagna



TRENTINO

Trentodoc è lo spumante metodo classico che nasce solo tra le montagne del Trentino, dove le vigne vengono coltivate fino a 800 m s.l.m. È frutto di uve raccolte a mano, prevalentemente Chardonnay e Pinot nero e di un processo fatto di rigore, tempo e cura, nel solco di una tradizione che si rinnova di generazione in generazione. Il clima alpino, caratterizzato da grandi escursioni termiche, dona a questo vino profumi e note uniche e preziose. Ogni calice racconta la forza e l'eleganza della sua terra, un'eccellenza che porta nel mondo il carattere autentico trentino. L'Istituto Trento Doc promuove questo patrimonio, riunendo le migliori case spumantistiche, unite dalla stessa passione per la qualità e dal legame profondo con il territorio.



Per scaricare l'App



LA GUBANA

È il dolce che allietta le grandi occasioni delle famiglie friulane. Lievitata nelle Valli del Natisone, si fa con la frolla nelle province di Gorizia e Trieste

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Miracolo della bontà: un dolce originario di una piccola zona geografica del Friuli-Venezia Giulia – le Valli del Natisone – è diventato nei secoli uno dei simboli del Natale italiano. Stiamo parlando della gubana, pasta lievitata con la caratteristica forma di chiocciola con un ricco, anzi, ricchissimo ripieno di frutta secca, uvetta, amaretti e grappa e anche qualcosa di più nelle ricette che, fino a poco tempo fa, si facevano soltanto in casa e si tramandavano solo a voce. Un'abbondanza che, in tempi in cui la disponibilità di materie così preziose non era certo alla portata come oggi, poteva significare una cosa

soltanto: la gubana era il dolce delle grandi occasioni, come le nozze, le cresime, il Natale, il Capodanno e le feste di paese. La radice di questo ricco dolce friulano è sicuramente da ricercarsi in terra slovena, dove esistono dolci molto simili (sembrerebbe che il suo nome derivi dalla parola *guba* che in sloveno significa «piega», in riferimento alle pieghe che vengono fatte per formare la chiocciola), ma sicuramente i natali del dolce che gustiamo ancora oggi sono delle Valli del Natisone: già nel 1409 la gubana compare tra le 72 vivande servite dal comune di Cividale del Friuli in onore di papa Gregorio XII.

Fondo di tessuto
Fischbacher 1819.



GUBANA

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Impegno Medio

Tempo 2 ore più 3 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI ALMENO 30 CM

PER L'IMPASTO

600 g farina 00 W 320

più un po' per il piano di lavoro

200 g latte

140 g 2-3 uova

100 g burro

50 g zucchero

20 g lievito di birra fresco

5 g sale – 1 albume

PER IL RIPIENO

100 g gherigli di noci

100 g mandorle sgusciate

100 g uvetta sultanina

70 g pinoli

60 g grappa

50 g amaretti

50 g pangrattato

50 g zucchero – 50 g burro

1 arancia non trattata

cannella e noce moscata

Sciogliete il lievito di birra nel latte appena tiepido. Versate la farina in una ciotola, quindi unite il latte con il lievito sciolto, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, il sale e infine le uova (1).

Impastate energicamente per circa 10 minuti o comunque fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Fatela lievitare in una ciotola coperta con un canovaccio umido, al caldo (25 °C circa), per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.



Sopra, la sequenza delle fasi di lavorazione, dall'impastamento degli ingredienti fino alla formatura della chiocciola. Sotto, l'interno della gubana.

Preparate il ripieno: in una ciotola capiente mescolate la frutta secca tritata grossolanamente, l'uvetta, i pinoli, la grappa, lo zucchero, il burro a temperatura ambiente, la scorza dell'arancia grattugiata, un pizzico di cannella e di noce moscata, gli amaretti sbriciolati e il pangrattato (2). Amalgamate bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Riprendete l'impasto e stendetelo su un piano infarinato formando un rettangolo di circa 30x40 cm (3). Distribuite la farcia sulla superficie della pasta in maniera uniforme, lasciando in ciascun lato un bordo di 1-2 centimetri.

Arrotolate l'impasto su se stesso dal lato più lungo in modo da ottenere un filone (4), sigillate bene le estremità e dategli la forma di una chiocciola (5).

Mettete la gubana in una teglia con il fondo foderato di carta da forno (6), copritela con un canovaccio inumidito e fate lievitare ancora per circa 1 ora o fino al raddoppio del volume.



Preriscaldate il forno a 180 °C in modalità statica. Spennellate la superficie della gubana con l'albume sbattuto, infornatela e lasciatela cuocere per 40-50 minuti, fino a quando non sarà di un bel colore dorato. Sforatela, lasciatela intiepidire, poi sformatela su una gratella e fatela raffreddare completamente prima di servirla.



FARINA DI GRANO TENERO

Il grano tenero oggi è il cereale più diffuso nel nostro Paese dove, in quanto a coltivazione, c'è una grande biodiversità da Nord a Sud. La farina di grano tenero viene classificata con il grado di abburattamento cioè la setacciatura, in 0, 00, tipo 1, tipo 2 e integrale, e con il grado di forza, indicato con la W: più alte sono le proteine più la farina sarà adatta ad alte idratazioni e lunghe lievitazioni.

FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno!* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba.

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETAAdizem



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

IPER LA GRANDE I



Da Iper La grande i è disponibile una vasta scelta di dolci natalizi, dai panettoni in tante versioni al pandoro, fino alla veneziana.

ANCORA PIÙ GOLOSO

Panettone, pandoro o veneziana? Ed è meglio il panettone classico o senza canditi? Mandorlato con la glassa o al cioccolato? Quel che è certo è che sulla tavola delle feste non possono mancare i dolci della tradizione natalizia. Da Iper La grande i ne trovate una vasta scelta, tutti prodotti con la stessa cura e con ingredienti scelti attentamente, come il burro italiano, le uova di galline

allevate a terra, il lievito madre e la vaniglia del Madagascar. Gli esperti pasticciieri di Iper La grande i li lavorano a mano, con lunghe lievitazioni per offrire prodotti buoni come quelli del negozio, ma con un prezzo davvero conveniente. E se volete rendere ancora più goloso il vostro panettone, provate la nostra ricetta che lo arricchisce con due creme e la panna montata.

IPER.IT



DESSERT AL PANETTONE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 panettone Classico Iper La grande i
panna montata – zucchero semolato
zucchero a velo – burro
whisky o rum – cacao

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

200 g latte – 80 g tuorli
60 g zucchero – 20 g amido di riso
½ scorza di limone (solo la parte
gialla) – ½ baccello di vaniglia

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

200 g latte – 100 g cioccolato
fondente al 70% – 40 g tuorli
20 g cacao in polvere – 15 g zucchero
10 g amido di riso
½ baccello di vaniglia

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

PORTATE a bollire il latte con la scorza di limone e la vaniglia. **MESCOLATE** con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso in una casseruola; stemperateli con il latte bollente continuando a mescolare con un frustino sul fuoco fino a cottura avvenuta, cioè quando la crema sarà densa. **TRASFERITE** la crema in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate raffreddare immediatamente in frigo tra 0 e 4 °C. Si conserva al massimo per 3 giorni.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

PORTATE a bollire il latte con la vaniglia. In una bacinella mescolate con un frustino i tuorli, lo zucchero, il cacao e l'amido di riso. **INCORPORATE** il latte e ponete su un

bagnomaria; scaldate fino a 82 °C mescolando in continuazione. Prima di ultimare la cottura incorporate il cioccolato a pezzettini e mescolate per 3 minuti.

PER PRESENTARE IL DOLCE

TAGLIATE il panettone a cubi; rosolateli in padella nel burro spumeggiante. Spruzzateli a piacere con whisky o rum; spolverizzateli alla fine con zucchero a velo, utilizzando un piccolo setaccio. **RACCOGLIETE** i cubi di panettone in un grande piatto fondo oppure in una grande coppa, spolverizzateli con cacao e inframmezzerli con ciuffi di crema alla vaniglia, crema al cioccolato e panna montata poco zuccherata (20 g di zucchero per 500 g di panna).



*attra
versare i* **Empire**

Così si fa un Maraschino straordinario.

*Dalla Dalmazia all'Italia, dal 1821 ad oggi, distillato dalle preziose marasche
e affinato con cura, questo liquore dona ai cocktail rotondità e carattere.
Profumo intenso, equilibrio perfetto e persistenza aromatica fanno del Maraschino Luxardo
l'alleato ideale per i professionisti della miscelazione.*



BE EXCEPTIONAL. SINCE 1821
LUXARDO.IT



RICETTARIO

DICEMBRE 2025

A CURA DI **ANTONINO CANNAVACCIUOLO**

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO, SARA FOSCHINI,
JOËLLE NÉDERLANTS, GIOVANNI RUGGIERI**
COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**



IL NOSTRO MENTORE

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

Mai provato gli spaghetti al pomodoro che diventano un dessert? Tonino, star di MasterChef Italia, abbraccia la tradizione, la innova e la restituisce in modo sorprendente. Ed è venuto da noi a dirci come si fa

DI MADDALENA FOSSATI

C'era molta emozione al pensiero che Antonino Cannavacciuolo, per gli amici Toni, venisse da noi in cucina. Famoso, molto famoso, detentore con il suo ristorante Villa Crespi di ben tre stelle Michelin. Ovvero: è riuscito nell'impresa di restare credibile come cuoco andando in televisione, anzi diventandone la star perché lo è star. Di *MasterChef* e di *Cucine da Incubo*. «Me lo ha detto pure Mauro Uliassi» (cuoco tre stelle Michelin dell'omonimo ristorante), dice.

Ma qual è il suo segreto?

«La televisione non mi ha distratto dalla mia idea di cucina, che non ha mai fatto il verso alla Francia, alla Spagna o alla Scandinavia. Cerco di ascoltare il cliente. La mia è una cucina personale non esotica. Lo scorso maggio avevo in lista d'attesa 5000 persone, e un sabato sera erano 420. Sono numeri da capogiro».

Perché la sua cucina piace tanto?

«Perché arriva, perché è fatta di tradizione, di sapori di casa, di sapori vicini. E la serenità ne è il punto cruciale. Provengo da una famiglia dove da parte di mia mamma erano in tredici e da parte di papà sette, quindi la domenica a pranzo eravamo tanti, come a un matrimonio. Ognuno si presentava con le sue lasagne, la sua parmigiana e tutti prestavano particolare attenzione ai piatti di mio padre che era cuoco e quindi cucinava le pietanze più buone. Noi bambini aspettavamo il "rosso"

della domenica, il rosso delle lasagne, il rosso del ragù, della caprese. E mio padre è stato il faro, l'amico, il nemico e mi ha sempre spinto a dare il meglio. Ed è diventata la mia ossessione: fare e dare sempre meglio. Potrei starmene tranquillo a casa, nel mio garage a guardare le mie adorato automobili e invece sono qui. Mia moglie mi dice: ma come fai con un'agenda così fino a Natale?».

Come vede la cucina italiana in questo momento?

«Abbiamo qualcosa di straordinario che tutti ci invidiano, ma abbiamo vergogna di portare in tavola gli spaghetti al pomodoro o la pasta e fagioli perché altrimenti ci sentiamo poco innovativi. Invece dobbiamo farlo per le nuove generazioni, per quei ragazzi abituati ai filetti, cresciuti senza il conforto e l'insegnamento della cucina della nonna. Ma possiamo scomporre la tradizione, non dimenticarla, o peggio, rinnegarla. Il mio predessert? Uno spaghetti al pomodoro con zucchero a velo e una maionese di ketchup. Vedo le persone impazzire di gioia».

Cosa possiamo fare di più?

«Raccontarci, dare valore. Quando racconto dei formaggi ai clienti, li vedo sognare, sembra una favola».

La candidatura Unesco sta cambiando qualcosa nel sistema?

«Io credo che stiamo facendo più gruppo, che poco alla volta siamo sempre più uniti. E sinceramente ne sono felice».



PAOLO BUSSOLINO

Veterinario per professione, ma sempre più cuoco per passione, ama miscelare le sue due anime piemontese (dove vive) e pugliese (di dove è originario). In questo ricettario si è cimentato con i crostacei per la tavola di Natale.



SARA FOSCHINI

È la nostra responsabile di cucina: napoletana, ama i sapori veraci, che ricerca sempre anche nelle ricette più delicate, come quelle dei formaggi. Qui, poi, c'è la sua genovese, che ha racchiuso in ravioli di festa.



JOËLLE NÉDERLANTS

Per molti anni responsabile della nostra cucina di redazione, Joëlle oggi lavora come cuoca e come pasticciera: specialista nei dolci e nel cioccolato, ama molto anche le verdure e la pasta ripiena, che l'ha fatta innamorare dell'Italia.



GIOVANNI RUGGIERI

25 anni di esperienza (ha iniziato giovanissimo) tra stellati e nuove aperture, cucina con autentico amore per le materie prime, da cui sa estrarre tutto il meglio, senza sprecare nulla. Oggi è al lavoro per un nuovo progetto di prossima inaugurazione.

APERITIVI



PLUM CAKE DI VERDURE

Tovaglietta del plum
cake e dei cannoli
**Borgo delle
Tovaglie**, decori
rossi da appendere
Brandani.



PACCHERI FRITTI RIPIENI DI MAZZANCOLLE

Piattino della granita
Geminiano Cozzi,
tovaglietta scozzese
Borgo delle Tovaglie,
posate **Sambonet**.



OSTRICHE CON GRANITA DI PROSECCO

PLUM CAKE DI VERDURE

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 35 minuti
 più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
PER LA TAPENADE

150 g olive taggiasche sott'olio
 30 g capperi sott'aceto
PER IL PLUM CAKE
 270 g farina 00
 130 g latte
 75 g Parmigiano Reggiano Dop
 5 uova
 1 grossa carota – 1 porro
 1 bustina di lievito secco
 ½ cavolfiore bianco – ½ broccololetto
 semi misti – timo
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe – provola

PER LA TAPENADE

Tritate le olive insieme ai capperi, fino a ottenere un battuto.

PER IL PLUM CAKE

Mondate tutte le verdure. Tagliate la carota a cubetti e il porro a rondelle.

Dividete il cavolfiore e il broccololetto a cimette e scottateli in acqua bollente per 3-4 minuti. Scolateli e tagliateli ancora più finemente.

Pesate circa 450 g di verdura in totale.

Rosolate il porro in una padella con un filo di olio, per 2 minuti, poi unite le altre verdure e fatele insaporire per 3-4 minuti.

Stendete le verdure su un vassoio con carta da cucina.

Sbattete in una ciotola le uova con una presa di sale e pepe; montatele con una frusta elettrica finché non diventano spumose, quindi unite 100 g di olio a filo, continuando a montare, e il latte.

Aggiungete la farina setacciata, poca per volta, e il lievito, sempre mescolando con le fruste elettriche. Infine, aggiungete il parmigiano grattugiato.

Unite le verdure all'impasto, insieme a qualche foglia di timo e versatelo in uno stampo da plum cake (anche usa e getta, 23,7x7,7x h 7 cm).

Cospargete la superficie con i semi misti e infornate a 180 °C per circa 1 ora.

Sfornate il plum cake e lasciatelo raffreddare per 30 minuti. Tagliatelo a fette, stendete su ognuna una fettina di provola e passatele nel forno o in una padella con un coperchio,

finché il formaggio non si sarà sciolto e servitele accompagnandole con la tapenade.

PACCHERI FRITTI RIPIENI DI MAZZANCOLLE

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
PER LA SALSA

250 g ricotta – 1 lime
 erba cipollina
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe
PER I PACCHERI
 400 g mazzancolle sgusciate
 24 paccheri – 2-3 lime
 erba cipollina – peperoncino
 olio di arachide
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

PER LA SALSA

Frullate la ricotta poi unite il succo e la scorza di 1 lime, 1 cucchiaino di erba cipollina tritata, 1 cucchiaino di olio, sale e pepe.

PER I PACCHERI

Tritate le mazzancolle in un battuto fine e conditele con un filo di olio extravergine, il succo e la scorza di 1 lime, sale e pepe, un pizzico di peperoncino ed erba cipollina tritata. Lasciatele marinare coperte in frigorifero intanto che preparate i paccheri.

Lessate i paccheri (cuocetene un po' di più, nel caso se ne rompesse qualcuno) in acqua salata, scolandoli 2-3 minuti prima del termine di cottura.

Raffreddateli in acqua fredda per fermare la cottura poi scolateli e tamponateli con carta da cucina, per asciugarli perfettamente.

Friggeteli quindi in olio di arachide a 180 °C, per 4-5 minuti, inserendo all'interno i cilindri metallici per cannoli, in modo che non si chiudano.

Scolateli su carta da cucina e salateli.

Riempiteli con la tartare di mazzancolle e serviteli con la crema di ricotta e spicchi di lime.

CANNAVACCIUOLO CONSIGLIA

Questa ricetta sarebbe ottima anche in versione vegetariana, riempiendo i paccheri con una caponata di verdure e cubetti di provola affumicata. Si potrebbero poi impanare con farina, uovo e pangrattato e infine friggere.

OSTRICHE CON GRANITA DI PROSECCO

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g Prosecco Brut
 30 g zucchero
 12 ostriche
 3 bacche di ginepro
 limone non trattato
 sale

Mettete lo zucchero in un pentolino con 80 g di acqua. Schiacciate le bacche di ginepro e aggiungetele insieme con la scorza grattugiata di mezzo limone.

Portate a bollore, quindi spegnete e lasciate in infusione per 15-20 minuti.

Filtrate lo sciroppo e lasciatelo raffreddare completamente, quindi aggiungete il Prosecco e un pizzico di sale. Versate tutto in una vaschetta bassa e lasciatelo in freezer per 12 ore.

Aprite le ostriche con l'apposito coltellino, conservando la loro acqua.

Disponetele su un vassoio appoggiandole su uno strato di sale.

Grattate con una forchetta o un cucchiaino il Prosecco congelato e disponetelo a cucchiaini sopra le ostriche. Servite subito.

CANNAVACCIUOLO CONSIGLIA

Se disponete di un barbecue, cuocete rapidamente l'ostrica chiusa nel suo guscio direttamente sulla brace. La consistenza e il profumo leggermente affumicato si sposeranno benissimo con la granita di Prosecco.



Plum cake di verdure pag. 79
+ Ostriche con granita di Prosecco pag. 79

Quando il vino compare come ingrediente di una ricetta, va bene anche per accompagnare il piatto. Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Guida 2024** di Foss Marai, con il suo gusto fruttato e la gradazione alcolica contenuta, è perfetto non solo con le ostriche ma anche con il plum cake. **15,50 euro, fossmarai.com**

ANTIPASTI



SFOGLIATINE AI FUNGHI E FONDUTA

Vassoio dell'astice
Geminiano Cozzi, piatti
fondo e piano della sfoglia
Brandani, tovaglette
Borgo delle Tovaglie,
forchette **Sambonet**.



ASTICE CON SALSA DI PANNA E SCALOGNO

Piatti del tris **Brandani**,
posate **Sambonet**.



INSALATA RUSSA, VITELLO TONNATO E CARNE CRUDA ALL'ALBESE

SFOGLIATINE AI FUNGHI E FONDUTA

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g funghi porcini o altri disponibili
 300 g panna – 300 g Fontina Dop
 3 tuorli per spennellare
 2 rotoli di pasta sfoglia stesa
 prezzemolo – aglio – alloro
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Ritagliate nella pasta sfoglia stesa 16 rettangoli con tagliapasta rettangolari (5x9, h 6 cm). Sovrapponeteli a 4 a 4, dentro nei tagliapasta, spennellando con il tuorlo tra uno strato e l'altro. Spennellate anche in superficie, cospargete a piacere con semi di coriandolo e infornate le sfoglie dentro i tagliapasta (in modo che crescano in modo ordinato) a 180 °C per circa 14-15 minuti.

Tagliate a cubetti la fontina. Scaldate la panna fino quasi al bollore quindi spegnete e unite il formaggio.

Frullate con il mixer a immersione.

Mondate i funghi e affettateli, quindi trifolateli in padella per 5-6 minuti con un filo di olio, uno spicchio di aglio, 3 gambi di prezzemolo e 1 foglia di alloro, sale e pepe.

Sfornate le sfoglie, toglietele dagli anelli e dividetele a metà. Farcitele con i funghi, ricomponetele e servitele con la fonduta.

ASTICE CON SALSA DI PANNA E SCALOGNO

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g vino bianco – 250 g panna
 100 g spinacini – 4 scalogni – 2 astici
 1 gambo di sedano – timo
 maggiorana – erba cipollina
 uova di salmone
 olio extravergine di oliva – sale

Mondate gli scalogni e affettateli. Rosolateli in una casseruola con un filo di olio e sale, aggiungete il vino e la panna quindi cuocete

per 15-18 minuti. Spegnete e frullate tutto con un mixer a immersione, aggiungendo qualche fogliolina di timo. **Steccate** gli astici con uno spiedo, immergeteli in una pentola di acqua bollente, con un gambo di sedano a pezzetti e 3 rametti di maggiorana. Cuoceteli per 4 minuti dalla ripresa del bollore.

Scottate gli spinacini in acqua bollente salata per 1 minuto, scolateli e conditeli con un filo di olio e sale.

Sgusciate gli astici e serviteli ricomposti sopra la salsa di scalogni, completando con gli spinacini, uova di salmone ed erba cipollina tritata.

CANNAVACCIUOLO CONSIGLIA

Per una versione più semplice ma altrettanto gustosa, sostituite l'astice con sgombero fresco: sfilettatelo a libro, cuocetelo in padella per pochi minuti e abbinatelo alla stessa salsa.

INSALATA RUSSA, VITELLO TONNATO E CARNE CRUDA ALL'ALBESE

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
 più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA MAIONESE

500 g olio di mais
 200 g olio extravergine di oliva
 30 g succo di limone
 10 g aceto – 3 tuorli
 sale – pepe

PER L'INSALATA RUSSA

250 g maionese
 100 g pisellini surgelati
 60 g tonno in scatola sgocciolato
 2 patate medie – 1 carota
 1 zuccina – 1 gambo di sedano
 1 uovo – aceto – sale

PER IL VITELLO TONNATO

500 g girello di vitello pulito
 250 g maionese
 125 g tonno in scatola sgocciolato
 15 g capperi sott'aceto
 10 g acciughe sott'olio
 1 gambo di sedano
 1 carota – 1 cipolla
 1 spicchio di aglio
 alloro – rosmarino
 chiodi di garofano – vino bianco
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

PER LA CARNE CRUDA ALL'ALBESE

400 g carpaccio di manzo – aceto
 olio extravergine di oliva – sale

PER LA MAIONESE

Mettete i tuorli nel mixer con il succo di limone, l'aceto, sale e pepe. Frullate versando l'olio di mais e l'extravergine a filo, ottenendo una maionese saporita.

PER L'INSALATA RUSSA

Mondate carota e patate e lessatele in acqua bollente salata e acidulata con un cucchiaino di aceto, per 45 minuti. Scolatele e tagliatele a cubetti.

Mondate la zuccina e il sedano e lessateli in acqua bollente per 5-6 minuti. Scolateli e tagliateli a dadini. Scottate a parte anche i pisellini, in acqua bollente salata fino alla ripresa del bollore, poi scolateli su carta da cucina.

Rassodate l'uovo, sgusciatelo e tagliatelo a pezzetti.

Mescolate tutte le verdure in una ciotola, unitevi il tonno sminuzzato e l'uovo sodo a cubetti, quindi condite tutto con parte della maionese preparata.

Lasciate riposare l'insalata in frigorifero coperta per 12 ore.

PER IL VITELLO TONNATO

Mondate il sedano, la carota e la cipolla e tagliateli a pezzetti.

Ungete di olio la carne, salatela e pepatela quindi rosolatela in una padella con un filo di olio, su tutti i lati, per 3-4 minuti.

Unitevi quindi le verdure a pezzetti, uno spicchio di aglio schiacciato, un rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro, 2 chiodi di garofano e rosolate tutto insieme per 2 minuti.

Sfumate con mezzo bicchiere di vino quindi trasferite la padella in forno a 200 °C per 5-6 minuti: il vitello deve rimanere rosato al cuore.

Lasciatelo raffreddare. Tritate intanto i capperi, le acciughe e il tonno, fino a ottenere quasi un impasto, quindi unite la maionese rimasta (salsa tonnata).

Tagliate il vitello a fettine sottili e condite con la salsa tonnata.

Aggiungete la maionese.

PER LA CARNE ALL'ALBESE

Condite le fette di carpaccio con una vinaigrette preparata con olio, aceto e sale.

Servite gli antipasti insieme.

DA SAPERE Questo piatto, tipico dei pranzi di festa in Piemonte e completato spesso con bagna cauda e verdure, si può preparare tutto in anticipo: al momento del servizio affettate il vitello e ultimate con la salsa tonnata; condite all'ultimo anche il carpaccio e servite con l'insalata russa.

PRIMI



RAVIOLI DI GENOVESE IN BRODO

Piatti fondo e piano
delle linguine
Geminiano Cozzi,
calice **Saint-Louis**; tazza
brodo e piattino dei ravioli
Galleria Radisa,
tovaglietta e tovagliolo
Borgo delle Tovaglie,
posate **Sambonet**.



LINGUINE CON CALAMARI E PESTO DI PISTACCHI AL LIMONE



LASAGNA DI VERDURE CON BESCIAPELLA ALLA ZUCCA E GORGONZOLA

Pirofila delle lasagne
Le Creuset, piatti
Brandani, calice
Saint-Louis, tovaglietta
americana Borgo
delle Tovaglie.

LASAGNA DI VERDURE CON BESCIAMELLA ALLA ZUCCA E GORGONZOLA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA BESCIAMELLA

500 g latte – 50 g burro
50 g farina
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe
¼ zucca delicata (circa 300 g polpa)

PER LA LASAGNA

500 g cime di rapa pulite
350 g sfoglie di pasta sottili
300 g broccolo romanesco pulito
300 g Gorgonzola Dop
100 g Parmigiano Reggiano Dop
2 cucchiaini di 'nduja
olio extravergine di oliva

PER LA BESCIAMELLA

Cuocete la zucca in forno, con un filo di olio e un rametto di rosmarino, per circa 35 minuti. Ricavate la polpa.
Frullate la zucca con un mixer a immersione con 1 filo di olio.
Sciogliete il burro in un pentolino, unite la farina e mescolate cuocendo per 2 minuti.

Aggiungete il latte tiepido, poco per volta, mescolando, e la zucca frullata. Cuocete fino a che non otterrete la consistenza desiderata. Aggiustate di sale e pepe.

Mettete da parte, coperta con la pellicola a contatto.

PER LA LASAGNA

Saltate le cime di rapa in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, per 4-5 minuti. Scolatele, tagliatele in un battuto e strizzatele bene. Dividete il broccolo in ciuffetti e lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti. Componete la lasagna mettendo un primo strato di besciamella sul fondo, poi uno strato di pasta, e besciamella. Distribuite sopra le verdure, fiocchetti di gorgonzola e di 'nduja e parmigiano grattugiato e proseguite così con altri 5 strati. Chiudete con un sesto strato sul quale metterete solo besciamella, gorgonzola, parmigiano e 'nduja.
Infornate la lasagna per 30 minuti a 180 °C. Lasciatela riposare per 15-20 minuti e servitela.

RAVIOLI DI GENOVESE IN BRODO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 6 ore di cottura della genovese

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA GENOVESE

2 kg cipolle dorate
1 kg girello di manzo
2 carote
1 gambo di sedano
concentrato di pomodoro
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA PASTA

150 g farina 00
50 g semola di grano duro
3 tuorli – 1 uovo

PER IL RIPIENO

30 g pecorino
30 g Parmigiano Reggiano Dop
nocciole tritate

BRODO DI VERDURA

2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla
1 spicchio di aglio
gambi di prezzemolo
pepe in grani – sale

PER LA GENOVESE

Mondate il sedano e le carote e tritateli.

Pulite le cipolle e affettatele. Tagliate la carne a bocconi.

Rosolate il trito in una capace casseruola con 3 cucchiaini di olio. Aggiungete la carne e fatela rosolare.

Aggiustate di sale e pepe e sfumate con mezzo bicchiere di vino.

Coprite la carne con le cipolle, unite 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e mescolate con un cucchiaino di legno. Aggiungete 2-3 mestoli di acqua e coprite con un coperchio.

Lasciate cuocere la genovese per 4-5 ore, a fuoco basso, finché le cipolle non si saranno quasi disfatte in una crema, mescolando ogni tanto.

PER LA PASTA

Miscelate semola e farina e impastatele con i tuorli e l'uovo fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.

PER IL RIPIENO

Prelevate dalla genovese circa 600 g di carne cotta insieme



a due cucchiainate di cipolle in crema. Frullatele insieme, aggiungendo anche il pecorino e il parmigiano grattugiati e le nocciole. Otterrete un impasto asciutto.

PER IL BRODO

Tagliate a metà la cipolla e rosolatela in una casseruola con un filo di olio, a fuoco vivo. Mondate le altre verdure, tagliatele a pezzettoni e unitele alla cipolla, rosolandole per 3-4 minuti.

Aggiungete 3 litri di acqua, una presa di sale, i gambi di prezzemolo e qualche grano di pepe e fate cuocere per 35 minuti. Filtrate.

PER I RAVIOLI

Stendete la pasta in sfoglie sottili, disponetevi sopra il ripieno in piccole noci. Ripiegate le sfoglie sopra il ripieno e formate i ravioli, aiutandovi con un tagliapasta rotondo.

Lessate i ravioli (se volete mantenere il brodo limpido, lessateli a parte, in acqua bollente salata, altrimenti potete lessarli nel brodo bollente) per 2-3 minuti e serviteli con il brodo, completando con parmigiano grattugiato.

DA SAPERE Avvanzerà la genovese, soprattutto le cipolle: potete utilizzarla nei giorni seguenti per condire la pasta. Eventualmente, potete anche congelarla in porzioni più piccole per avere dosi pronte all'uso. Potete preparare la genovese il giorno prima e lasciarla riposare in frigorifero. Il giorno seguente preparate i ravioli e il brodo.

LINGUINE CON CALAMARI E PESTO DI PISTACCHI AL LIMONE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g calamari puliti
280 g linguine
100 g pistacchi sgusciati
40 g Grana Padano Dop
5 foglie di spinacini crude
1 limone non trattato
granella di pistacchi – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scottate i pistacchi in un pentolino di acqua bollente per 2-3 minuti. Scolateli e asciugateli in un canovaccio. **Spellateli** con cura e metteteli

in un mixer. Aggiungete circa 100 g di olio extravergine, il grana grattugiato, un pezzetto di aglio, il succo di mezzo limone e le foglie di spinacini crude, sale e pepe. Frullate tutto fino a ottenere un pesto.

Tagliate i calamari ad anelli e i loro ciuffi a metà. Rosolateli in una padella ben calda, con una presa di sale, finché non diventeranno croccanti.

Lessate intanto le linguine in acqua bollente salata. Quando mancheranno 2-3 minuti al termine della cottura,

trasferitele in una padella con parte degli anelli di calamaro e mantecatele con un po' di acqua di cottura, per 2-3 minuti.

Spegnete e completate il condimento delle linguine con il pesto di pistacchio, aiutandovi con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, se necessario.

Adagiate la pasta nei piatti e completatela con la granella di pistacchi, gli anelli rimasti e i ciuffi dei calamari; profumate con scorza di limone grattugiata e servite.



Paccheri fritti ripieni di mazzancolle pag. 79 + Linguine con calamari e pesto di pistacchi al limone pag. 88

Scegliete una bollicina fresca e di carattere, come il **Trentodoc Extra Brut 1673 Riserva 2018** di Cesarini Sforza: è uno Chardonnay in purezza che nasce nei vigneti di montagna e affina sui lieviti per 70 mesi. Sfaccettato e profondo, ha intriganti note agrumate perfette per i fritti e il nostro pesto al profumo di limone. **31 euro, cesarinisforza.it**

Sfogliatine ai funghi e fonduta pag. 83 + Scampi in padella con burro al Cognac pag. 92

Il vino passepartout per le ricette con i funghi e i crostacei al burro è lo Chardonnay, soprattutto se affinato in legno come il **Flora 2023** di Giralan che nasce in Alto Adige. Intenso ed elegante, ha un finale sapido e persistente. Servitelo a 14 °C. **25,50 euro, giralan.it**

Insalata russa, vitello tonnato e carne cruda all'albese pag. 83 + Astice con salsa di panna e scalogno pag. 83

È perfetto l'abbinamento regionale tra un Alta Langa Riserva e gli antipasti piemontesi. Il **Pas Dosé 2020** di Cuvage, un mix di Chardonnay e Pinot Nero, elegante e burroso, sta molto bene anche con l'astice. **40 euro, cuvage.com**

Ravioli di genovese in brodo pag. 87

L'intensità del ripieno richiede un vino di pari caratteristiche: sta bene un rosso robusto e persistente, con un gusto morbido che richiami quello della cipolla. Stappate l'**Amarone della Valpolicella Classico Famiglia Farina 2021** di Farina, speziato e balsamico con profumi di ciliegie nere e cacao. **45 euro, farinawines.com**

Lasagna di verdure con besciamella alla zucca e gorgonzola pag. 87 + Aragosta glassata all'arancia e finocchi arrosto pag. 92

Con verdure saporite e salse agrumate si abbina un bianco giovane, semiaromatico e minerale. Abbiamo trovato quello giusto in Piemonte: è il **Langhe Riesling 2023** di Dosio che ha profumi di pesca e di frutta tropicale e un gusto fresco, con finale sapido. **18 euro, dosiovigneti.com**

Pagello al forno e cime di rapa pag. 92

Orientatevi su uno spumante che richiami la salsa del pagello. A noi piace il **Franciacorta Brut** di Ronco Calino, uno Chardonnay con saldo di Pinot Nero, che ha intriganti profumi floreali e speziati e un gusto sapido e agrumato. **27 euro, roncocalino.it**

PESCI

Vassoio dell'aragosta
Maisons du Monde,
tovaglietta americana
Borgo delle Tovaglie,
piattino della salsa
Geminiano Cozzi.



ARAGOSTA GLASSATA ALL'ARANCIA E FINOCCHI ARROSTO



PAGELLO AL FORNO E CIME DI RAPA

Piatto, sottopiatto
e decoro rosso degli
scampi **Brandani**,
calice **Saint-Louis**,
forchetta **Sambonet**,
tovagliolo e tovaglietta
del pagello **Borgo delle**
tovaglie, vassoio ovale
Geminiano Cozzi.

SCAMPI IN PADELLA CON BURRO AL COGNAC

ARAGOSTA GLASSATA ALL'ARANCIA E FINOCCHI ARROSTO

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g succo di arancia
15 g mango
2 aragoste
2 finocchi – scorza di arancia
miele – aceto di mele
un pezzetto di zenzero
peperoncino – burro
timo fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore il succo delle arance con una scorza di arancia e un pezzetto di zenzero grattugiato, 2 cucchiaini di miele e 2 cucchiaini di aceto, un pizzico di sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 10-12 minuti, fino a ottenere una consistenza sciropposa.

Frullate la salsa e mantecatela con 40 g di burro freddo a dadini.

Aggiungete quindi il mango e frullate nuovamente.

Mondate i finocchi ed eliminate la guaina più esterna. Tagliateli a spicchi e arrostiteli in una padella molto calda con una noce di burro, un filo di olio e qualche rametto di timo. Salateli e cuoceteli per circa 3-4 minuti per lato.

Scottate le aragoste in acqua bollente salata per 12-15 minuti, poi scolatele e staccate i corpi dalle teste.

Tagliate i carapaci a metà e adagiateli nel piatto di portata, insieme con i finocchi.

Accompagnate con la salsina all'arancia, guarnendo con le barbine del finocchio.

PAGELLO AL FORNO E CIME DI RAPA

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 pagelli da circa 800 g cad.
rosmarino – aglio – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA SALSA ALLO SPUMANTE

250 g vino spumante
50 g panna fresca
30 g burro
1 scalogno
limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco
PER LE CIME DI RAPA
300 g cime di rapa pulite
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
peperoncino – sale

Farcite la pancia dei pagelli con fettine di limone, rosmarino e aglio. Disponeteli in una teglia e conditeli con un filo di olio, sale e pepe e infornate a 180 °C per 25-30 minuti, o finché la polpa non si stacca bene dalla lisca.

PER LA SALSA ALLO SPUMANTE

Mondate lo scalogno e tritatelo finemente. Rosolatelo in una piccola casseruola con un filo di olio per 2 minuti.

Unite lo spumante e lasciatelo ridurre fino a metà, a fuoco medio.

Aggiungete la panna e cuocete ancora per 2 minuti. Spegnete e aggiungete il burro freddo a cubetti: aggiustate di sale e pepe emescolate con una frusta fino a ottenere una salsa lucida.

PER LE CIME DI RAPA

Sbollentate le cime di rapa per pochi secondi in acqua bollente salata, scolatele e saltatele in padella con un filo di olio, sale, peperoncino e uno spicchio di aglio, per circa 3-4 minuti.

Servite i pagelli con le cime di rapa saltate, accompagnando con la salsa allo spumante.

SCAMPI IN PADELLA CON BURRO AL COGNAC

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g burro
30 g Cognac
16 scampi freschi
2 patate medie
dragoncello – aglio
limone non trattato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lasciate scaldare il burro a temperatura ambiente, fino a che non avrà una consistenza di pomata. Lavoratelo con il Cognac, un cucchiaino di dragoncello tritato, un piccolo spicchio di aglio tritato finemente, la scorza del limone grattugiata, sale e pepe. Lasciatelo poi riposare in frigorifero intanto che preparate il resto della ricetta.
Lessate le patate in acqua bollente, con la buccia, per 40 minuti circa.
Pelatele e tagliatele a cubotti.
Staccate le teste degli scampi e pulite i corpi dal filamento scuro dell'intestino.
Rosolate le teste in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, schiacciandole con un cucchiaino di legno, per 2-3 minuti.
Sfumatele con uno spruzzo di Cognac, lasciatelo evaporare, unite 2 mestolini di acqua e cuocete per 10 minuti.
Filtrate e conservate il brodino.
Arrostiti gli scampi in una padella con un filo di olio, per 1 minuto, schiacciandoli con una spatolina.
Deglassate la padella con il brodino di teste, insieme con il burro aromatizzato preparato in precedenza. Filtrate se necessario e accompagnate scampi e patate con questa salsa.



Porri brasati con salsa di panna acida pag. 95 + **Carciofi in pastella aromatica e salsa chimichurri alle more** pag. 95

L'abbinamento difficile con i carciofi si risolve sempre bene con un Vermentino di Sardegna. Il **Soprasole 2023** di Pala, con i suoi profumi di macchia mediterranea e di agrumi, si sposa molto bene anche con i porri. **13 euro, pala.it**

Faraona ripiena di salsiccia e cardoncelli pag. 99

Stappate un rosso che sappia unire corpo e scorrevolezza, come il **Valpolicella Classico Superiore Grola 2022** di Allegrini, un fuoriclasse con un variegato bouquet di ciliegie, spezie, violette, vaniglia e cioccolato fondente. **35 euro, allegrini.it**

Pirofila dei porri
Le Creuset, tovaglietta
Borgo delle Tovaglie.

VEGETALI



PORRI BRASATI CON SALSA DI PANNA ACIDA

Vassoio dei carciofi
Geminiano Cozzi.



CARCIOFI IN PASTELLA AROMATICA E SALSA CHIMICHURRI ALLE MORE

PORRI BRASATI CON SALSA DI PANNA ACIDA

Cuoca Joëlle Néderlants
 Impegno Facile
 Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

8 porri – timo
 semi di coriandolo
 limone
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe
PER LA SALSA
 150 g vino bianco
 120 g panna
 100 g aceto bianco
 80 g burro
 2 scalogni
 pepe in grani
 maggiorana – timo

Mondate i porri eliminando il fondo e le guaine più esterne. Incideteli al centro e conditeli con scorza di limone grattugiata, olio, sale, pepe, timo e semi di coriandolo schiacciati.
Chiudete i porri in un cartoccio di carta da forno e infornateli a 180 °C per circa 40 minuti.

PER LA SALSA

Mondate gli scalogni e affettateli; metteteli in una casseruola con l'aceto e il vino bianco, qualche grano di pepe, rametti di maggiorana e di timo.
Portate a bollore e fate ridurre di $\frac{3}{4}$; serviranno circa 10 minuti.
Filtrate tutto, rimettete nella pentola pulita, unite la panna e fate ridurre nuovamente finché non diventa di consistenza cremosa, infine lucidate con il burro freddo.
Servite i porri con la salsa.

CARCIOFI IN PASTELLA AROMATICA E SALSA CHIMICHURRI ALLE MORE

Cuoca Joëlle Néderlants
 Impegno Medio
 Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA SALSA CHIMICHURRI
 125 g more
 25 g foglie di prezzemolo
 10 g foglie di menta

10 g aceto di melagrana
 10 g origano secco
 1 spicchio di aglio
 1 peperoncino fresco
 1 piccolo cipollotto – 1 limone
 olio extravergine di oliva – sale
PER LA PASTELLA
 110 g di acqua frizzante freddissima
 100 g farina di riso gluten free
 50 g amido di mais gluten free
 2 cucchiaini di curcuma gluten free
 sale
PER I CARCIOFI
 12 carciofi
 2 spicchi di aglio
 vino bianco secco
 prezzemolo – menta
 pepe garofanato
 olio extravergine di oliva
 olio di arachide – sale

PER LA SALSA CHIMICHURRI

Tritate l'aglio insieme con il prezzemolo, la menta, il cipollotto pulito, la scorza grattugiata di mezzo limone e il peperoncino.
Completate la salsa con l'origano secco, 20 g di succo di limone, l'aceto di melagrana, 120 g di olio extravergine, sale. Terminate con le more a pezzetti.

PER LA PASTELLA

Mescolate l'amido di mais, la farina di riso, un pizzico di sale e la curcuma con l'acqua frizzante freddissima, ottenendo una pastella.

PER I CARCIOFI

Pulite i carciofi lasciando circa 3-4 cm di gambo e togliendo la barbina interna con uno scavino.
Stufateli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio extravergine, mezzo bicchiere di vino bianco, un cucchiaino di grani di pepe garofanato, un ciuffo di prezzemolo e un ciuffo di menta, sale, pepe e 2 spicchi di aglio schiacciati. Cuoceteli partendo da freddo, con il coperchio, per circa 15-18 minuti.
Scolateli dal liquido di cottura e schiacciateli leggermente, mettendoli su un vassoio con il gambo verso l'alto.
Intingete i carciofi nella pastella tenendoli per il gambo e adagiateli nell'olio di arachide a circa 170 °C, schiacciandoli delicatamente. Friggeteli per circa 4-5 minuti fino a doratura.
Scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli accompagnandoli con la salsa chimichurri.

CARNI



FARAONA RIPIENA DI SALSICCIA E CARDONCELLI

Piatto ottagonale
con profilo oro **Galleria
Radisa**, sottopiatto
Geminiano Cozzi,
tegame della faraona
Le Creuset,
piatto rosso e decoro
tondo **Brandani**.



CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE CON CARCIOFI



ARROSTO DI VITELLO CON FUNGHI E PERE COTTE

Vassoio e piatti
dell'arrosto
Geminiano Cozzi,
tovagliolo **Borgo**
delle Tovaglie.

FARAONA RIPIENA DI SALSICCIA E CARDONCELLI

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g salsiccia fresca
8 cardoncelli puliti
1 faraona disossata
1 piccola carota – aglio
erba cipollina – burro – salvia
vino bianco – sherry – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Tagliate a cubetti 3 degli 8 cardoncelli. Arrostiteli in padella in un filo di olio, sale e pepe, insieme con la carota a dadini e uno spicchio di aglio schiacciato. Cuoceteli per 5 minuti, quindi spegnete, profumate con un cucchiaino di erba cipollina e sminuzzate tutto insieme ulteriormente, in un battuto.

Sgranate la salsiccia e unitela al battuto, mescolando; farcite la faraona con questo composto, legatela con lo spago per tenerla in forma, stringendo ali e cosce al corpo.

Rosolatela in una padella con un filo di olio per 5 minuti, voltandola bene, sfumatela con uno spruzzo di sherry, poi infornatela a 180 °C per 45 minuti.

Tagliate intanto i cardoncelli rimasti a metà e incidete la polpa con tagli a griglia.

Rosolateli in un rondò con una noce di burro e un filo di olio, 1 spicchio di aglio schiacciato, sale e pepe, qualche foglia di salvia. Dopo circa 5 minuti toglieteli dal rondò e appoggiateli su una teglietta.

Deglassate il fondo di cottura con uno spruzzo di vino bianco, togliete l'aglio, versate il sughetto sui funghi e infornateli per 30 minuti.

Sfornate la faraona, togliete lo spago e servitela insieme ai cardoncelli.

CANNAVACCIUOLO CONSIGLIA

L'utilizzo dello sherry per sfumare la faraona è molto elegante. In alternativa, provate anche a cuocerla con vino Verjus e uva nera schiacciata. Restringete poi il fondo di cottura per ottenere una salsa profumata.

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE CON CARCIOFI

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g carré di agnello con osso
50 g pangrattato
50 g burro
50 g erbe aromatiche miste (dragoncello, erba cipollina, prezzemolo, rosmarino e menta)
6 carciofi
timo
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Rosolate il carré in una padella con un filo di olio per circa 8-10 minuti.

Frullate in un mixer il pangrattato con il burro e le erbe aromatiche, fino a ottenere un composto pastoso.

Stendetelo tra due fogli di carta da forno in uno strato molto sottile.

Tagliatene una porzione abbastanza grande da coprire tutto il carré e adagiatelo sopra la carne.

Infornate a 220 °C per 7-8 minuti, fino a una temperatura di circa 64 °C al cuore.

Mondate i carciofi, lasciando parte del gambo. Tagliateli a metà e rosolateli in un rondò con un filo di olio, sale e pepe, timo e uno spruzzo di vino bianco.

Chiudete il rondò con un coperchio e cuocete per circa 10 minuti.

Servite l'agnello con i carciofi, completando con erbe aromatiche fresche.

ARROSTO DI VITELLO CON FUNGHI E PERE COTTE

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Facile
Tempo 4 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g aletta di vitello
18 funghi shiitake
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
1 spicchio di aglio
rosmarino
concentrato di pomodoro
aceto balsamico
brodo vegetale vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE PERE

120 g zucchero
12 pere coscia
1 cipollotto

1 peperoncino
aceto – aceto balsamico
vino bianco
limone
olio di sesamo – sale

Pulite l'aletta di vitello e tenete i ritagli da unire al soffritto.

Massaggiate la carne con un filo di olio, sale e pepe, quindi legatela con lo spago. Rosolatela in una padella, su tutta la superficie, per circa 7-8 minuti.

Mondate la cipolla, il sedano e la carota e tagliateli a pezzetti.

Staccate le cappelle dei funghi shiitake e tenetele da parte. Sminuzzate i gambi e uniteli al resto delle verdure.

Rosolateli in una casseruola adatta al forno con un filo di olio, l'aglio schiacciato, l'alloro, un rametto di rosmarino, i ritagli della carne, 1 cucchiaino di concentrato e una presa di sale.

Aggiungete la carne e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco. Deglassate la padella in cui avete rosolato l'arrosto con poco vino e unite il sugo ottenuto nella casseruola con l'arrosto.

Versate il brodo nella casseruola fino a coprire la carne, appoggiate un foglio di carta da forno in superficie, chiudete con il coperchio e infornate a 180 °C per circa 3 ore e 30 minuti.

Filtrate il sugo di cottura e fatelo ridurre a fuoco vivo per circa 1 ora, aggiungendo un goccio di aceto balsamico per dare acidità.

PER LE PERE

Sbucciate intanto le pere coscia, lasciando il loro picciolo.

Mettetele in una casseruola con 800 g di acqua, 100 g di vino bianco, 50 g di aceto, 1 cucchiaino di aceto balsamico, lo zucchero, una presa di sale, il verde del cipollotto tritato, il peperoncino intero e una scorza di limone.

Cuocetele per 25 minuti, spegnete e lasciatele raffreddare per 10 minuti nella loro acqua.

Scolatele e filtrate il sughino, quindi fatelo ridurre per 10 minuti, fino a trasformarlo in una salsa.

Cuocete le cappelle degli shiitake in una padella con l'olio di sesamo, appoggiandole prima con la parte bombata verso l'alto, poi voltandole, per circa 10 minuti in tutto.

Servite l'arrosto con le cappelle dei funghi e le pere, accompagnandolo con le due riduzioni.

FORMAGGI



RASPADURA CON INSALATA DI FRUTTA INVERNALE E SALSA DI ARANCIA

Vassoio quadrato
dell'insalata
di frutta e decoro
tondo **Brandani**,
posate **Sambonet**.

ROCHER DI CRESCENZA AI TRE SAPORI

Piattino pane
e piatti del gelato
Geminiano Cozzi.



«GELATO» DI PECORINO, PANE CARASAU E RIDUZIONE DI MIRTO

RASPADURA CON INSALATA DI FRUTTA INVERNALE E SALSA DI ARANCIA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g raspadura
 100 g uva
 2 arance
 1 pera coscia
 1 mela rossa
 ½ melagrana – miele
 olio extravergine di oliva – sale

Spremete un'arancia e fate ridurre il succo in una padellina con 1 cucchiaino di miele, un filo di olio e un pizzico di sale, per 3-4 minuti, fino a ottenere la consistenza di una salsa.

Tagliate la pera e la mela a tocchetti o fettine, senza sbucciarle e pelate a vivo l'altra arancia.

Tagliate a metà gli acini di uva.

Mescolate tutta la frutta nel piatto di portata, completando con i chicchi di melagrana e aggiungete la raspadura.

Condite tutto con la salsa all'arancia e servite.

ROCHER DI CRESCENZA AI TRE SAPORI

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4-5 PERSONE

200 g crescenza
 150 g mascarpone
 70 g Parmigiano Reggiano Dop
 40 g salmone affumicato
 40 g salame tipo cacciatore
 40 g mostarda
 erba cipollina
 granella di nocciola
 pepe rosa secco

Lavorate la crescenza con il mascarpone e il parmigiano grattugiato.

Tagliate a tocchetti il salame, il salmone e la mostarda.

Formate palline grandi come noci con le mani bagnate, includendo salmone, salame e mostarda all'interno: otterrete 5 palline per ogni gusto: tenetele separate.



Carré di agnello in crosta di erbe con carciofi pag. 99 + **Arrosto di vitello con funghi e pere cotte** pag. 99

Serve un rosso, ma che sia leggero e poco tannico per andare d'accordo con i carciofi e con la dolcezza delle pere. Va bene il **Trentino Pinot Nero Mastro Vernacoli** di Cavit che ha solo il 12,5% di alcol e un gusto delicato. 7 euro, cavit.it

Tritate l'erba cipollina e passatevi le palline ripiene di salmone ricoprendole. Passate le palline alla mostarda nella granella di nocciola e le palline al salame nel pepe rosa schiacciato.

Fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Toglietele dal frigo qualche minuto prima di servirle. Accompagnatele con focaccine croccanti o grissini.

«GELATO» DI PECORINO, PANE CARASAU E RIDUZIONE DI MIRTO

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

250 g pecorino sardo semi stagionato
 250 g panna fresca
 100 g latte
 100 g liquore mirto
 8 piccoli fogli di pane carasau

Grattugiate il pecorino e raccoglietelo in una ciotola.

Scaldare il latte e la panna in una casseruola, fino a sfiorare l'ebollizione.

Versateli sopra il pecorino grattugiato e mescolate energicamente.

Frullate poi con un mixer a immersione e lasciate raffreddare in frigorifero per 8 ore.

Versate il mirto in una padellina e fatelo ridurre a fuoco lento per 4-5 minuti.

Servite il «gelato» di pecorino con un porzionatore per gelato, accompagnandolo con il pane carasau e la riduzione di mirto.

DOLCI



STELLA DI PANDORO AL CIOCCOLATO CON CREMA AL MASCARPONE E AGRUMI

Vassoio della torta
ai pistacchi
Geminiano Cozzi,
tovaglie e tovagliette
Borgo delle Tovaglie.



TORTA AI PISTACCHI, GANACHE BIANCA E FRUTTI ROSSI

Alzatina
del croquembouche
Geminiano Cozzi.



CROQUEMBOUCHE CON CREMA PASTICCIERA AL MANDARINO, BISCOTTI E CARAMELLO

CROQUEMBOUCHE CON CREMA PASTICCIERA AL MANDARINO, BISCOTTI E CARAMELLO

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Per esperti

Tempo 3 ore e 45 minuti

più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PERSONE

PER LA PASTA BIGNÈ

150 g farina 00

125 g latte – 110 g burro

4 o 5 uova

sale – zucchero

PER IL CRAQUELIN

120 g zucchero semolato

120 g farina 00

100 g burro – sale

1 cucchiaino di cannella in polvere

PER LA CREMA AL MANDARINO

325 g panna fresca

250 g latte

200 g succo di mandarini

80 g zucchero

40 g amido di mais – 4 tuorli

scorza di 3 mandarini non trattati

PER LE STELLINE DI FROLLA

115 g farina – 65 g burro

40 g zucchero

10 g cacao amaro

½ uovo

cannella – sale

PER IL CARAMELLO

400 g zucchero

100 g glucosio

PER LA PASTA BIGNÈ

Versate in una casseruola il latte, 125 g di acqua, il burro, una presa di sale e una presa di zucchero. Portate tutto a bollore quindi spostatevi dalla fiamma e aggiungete la farina tutta insieme.

Tornate sul fuoco e mescolate energicamente finché la farina non si sarà bene incorporata e asciugata formando una pastellina che si stacca bene dai bordi della casseruola.

Trasferite il composto nella planetaria e lasciatelo raffreddare, poi aggiungete un uovo per volta (4 grosse o 5 piccole, regolatevi secondo la consistenza dell'impasto), incorporandolo completamente prima di unire il successivo.

Mescolate ottenendo un composto filante. Trasferitelo in una tasca da pasticciere e formate i bignè su tre placche da forno, cercando di farli tutti uguali, con un diametro di 2 cm.

PER IL CRAQUELIN

Mescolate tutti gli ingredienti fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo tra due fogli di carta da forno allo spessore di 1-2 mm e mettetela in freezer per 10 minuti.

Ritagliatevi piccoli dischi di 2 cm e appoggiateli sopra i bignè.

Infornateli quindi a 220 °C per 10 minuti, poi abbassate il forno (senza aprirlo) a 180 °C e cuocete per altri 20-25 minuti.

PER LA CREMA AL MANDARINO

Mettete in una casseruola 200 g di succo di mandarini con la scorza grattugiata di 3 mandarini. Portate a bollore.

Mescolate il latte con 75 g di panna e uniteli al succo caldo, quindi riportate il composto di liquidi a un leggero fremito.

Sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Versatevi sopra i liquidi caldi, mescolate e tornate sul fuoco. Cuocete per 3-4 minuti finché il composto non si addensa. **Versatelo** in una ciotola e lasciate raffreddare con la pellicola a contatto.

PER LE STELLINE DI FROLLA

Mescolate la farina con lo zucchero, una presa di sale, il cacao, un pizzico di cannella e il burro, fino a ottenere un composto di briciole. Unite l'uovo (sbattetelo e usatene metà) e impastate fino a ottenere un composto omogeneo.

Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.

Stendete poi la frolla in uno strato di 3 mm e ritagliatevi biscotti a forma di stelline con tagliapasta Ø 3,5 e 2,5 cm.

Disponete le stelline su una placchetta e infornatele a 170 °C per 10 minuti circa.

PER IL CARAMELLO

Sciogliete lo zucchero con 80 g di acqua e il glucosio in una casseruola di acciaio; fatelo cuocere fino a una doratura leggera. Immergete il fondo della casseruola in una bacinella di acqua bollente.

Tenetelo vicino al piano di lavoro.

PER COMPLETARE

Montate la panna rimasta e mescolatela con la crema al mandarino.

Farcite i bignè con l'aiuto di una tasca da pasticciere. Intingete la parte bombata dei bignè nel caramello e appoggiateli su un vassoio.

Montate il dolce, con l'aiuto di un cono (base Ø 13, h 23-24 cm o di una bottiglia avvolta con carta da forno chiusa a cono: intingete le basi dei bignè nuovamente



Raspadura con insalata di frutta invernale e salsa di arancia pag. 103

+ Rocher di crescenza ai tre sapori pag. 103

La leggerezza e il residuo zuccherino di un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry** si accordano sia con le ricette con la frutta sia con la cremosità dei Rocher. Provate quello di Maschio, conviviale, con profumi di mela, agrumi e acacia. Al super. 7 euro, cantinemaschio.com

«Gelato» di pecorino, pane carasau e riduzione di mirto pag. 103

+ Stella di pandoro al cioccolato con crema al mascarpone e agrumi pag. 108

Abbinare un vino rosso dolce e corposo, che possa tenere testa sia alla riduzione di mirto sia al cioccolato del pandoro. Una buona scelta è il **Recioto della Valpolicella Classico Angelorum 2020** di Masi, speziato, persistente e raffinato. 23 euro, masi.it

Torta ai pistacchi, ganache bianca e frutti rossi pag. 108

Scegliete un vino spumeggiante e rinfrescante, con il giusto residuo zuccherino per accompagnare i dolci, come il **Franciacorta Demi Sec Cuvée Imperiale** di Berlucchi, uno Chardonnay con un piccolo tocco di Pinot Nero con profumi di pasticceria e un sapore rotondo e armonico. Anche al super. 18 euro, berlucchi.it

nel caramello, in modo da poterli attaccare alla struttura e tra di loro, colando eventualmente altro caramello tra uno e l'altro.

Completate con le stelline di frolla, fili di caramello e, a piacere, ciuffetti di panna montata con un po' di zucchero a velo.

CANNAVACCIUOLO CONSIGLIA

Per bignè più soffici e saporiti, preparate l'impasto utilizzando solo latte; per una onsenza più leggera e delicata, optate invece per sola acqua. Per il craquelin, se volete una superficie più aromatica, dal carattere più rustico, sostituite lo zucchero semolato con zucchero di canna biologico. →

STELLA DI PANDORO AL CIOCCOLATO CON CREMA AL MASCARPONE E AGRUMI

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 pandoro

PER LA MARMELLATA

500 g mandarini – 160 g zucchero

PER LA COPERTURA VARIEGATA

350 g cioccolato fondente

100 g cioccolato al latte

150 g cioccolato bianco

PER LA CREMA

350 g mascarpone

150 g yogurt greco

30 g zucchero a velo

1 fava di tonka

PER LA BAGNA

2 cucchiaini di zucchero

2-3 cucchiaini di rum

PER LA MARMELLATA

Cuocete i mandarini a pezzetti coperti di acqua, portando a bollore e buttando l'acqua per 3 volte.

Rimettete i mandarini in casseruola con lo zucchero e 300 g di acqua.

Cuocete con il coperchio per 30 minuti circa. Togliete il coperchio e lasciate asciugare ancora per 5 minuti.

Frullate tutto ottenendo una marmellata.

PER LA COPERTURA VARIEGATA

Fondete insieme il cioccolato fondente e il cioccolato al latte, nel microonde a impulsi successivi, oppure a bagnomaria.

Fondete a parte il cioccolato bianco.

PER IL PANDORO

Tagliate il fondo del pandoro, poi tagliatelo in orizzontale, in 4 fette spesse circa 3 cm. Ottenete 8 rombi da ogni disco, tenendoli separati secondo le dimensioni.

Versate un po' di cioccolato bianco nel cioccolato fondente e senza che si mischino i colori intingetevi i rombi di pandoro per metà.

Procedete così, versando un po' di cioccolato bianco prima di intingere, fino a ricoprire tutti i rombi.

Appoggiateli su un vassoio foderato con carta da forno e metteteli in frigorifero per 1 ora.

PER LA CREMA

Mescolate il mascarpone con lo yogurt greco, lo zucchero a velo e un po'

di fava di tonka grattugiata, secondo il vostro gusto.

PER LA BAGNA

Sciogliete 2 cucchiaini di zucchero in 100 g di acqua, portate a bollore e togliete dal fuoco. Aspettate 2-3 minuti poi aggiungete 2-3 cucchiaini di rum.

PER COMPORRE IL DOLCE

Ricomponete la stella con i rombi di panettone, spennellateli con la bagna, una volta sistemati nel piatto. Disponete la marmellata e la crema al centro e completate con un altro strato di rombi sistemandoli in modo sfalsato, e bagnandoli dopo averli posizionati.

Completate con altra crema, decorate a piacere (noi con alchechengi e mandarini) e accompagnate con la marmellata di mandarini rimasta.

TORTA AI PISTACCHI, GANACHE BIANCA E FRUTTI ROSSI

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Media

Tempo 1 ora e 40 minuti

più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 25 PERSONE

PER LE BASI DEL DOLCE

580 g farina 00

550 g burro

400 g zucchero semolato

200 g latte

200 g pistacchi

100 g miele

85 g amido di mais

25 g lievito in polvere per dolci

10 uova – sale

PER LA GANACHE

600 g panna fresca

250 g cioccolato bianco tritato

5 g gelatina

PER LA TORTA

250 g lamponi

250 g ribes

PER LE BASI DEL DOLCE

Montate le uova con lo zucchero, il miele e una presa di sale, a lungo, finché non saranno ben spumosi.

Frullate intanto 120 g di pistacchi riducendoli in farina.

Mescolate setacciandoli l'amido di mais, la farina e il lievito.

Incorporate la metà di queste polveri e la farina di pistacchi e mescolate tutto di nuovo in planetaria, aggiungendo il latte. Incorporate l'altra metà delle

polveri e il burro fuso, raffreddato a temperatura ambiente.

Fate riposare la pasta in frigorifero coperta con la pellicola per 3 ore.

Frullate in granella i pistacchi rimasti.

Imburrate e foderate con carta da forno 4 stampi ad anello appoggiati su teglie di cottura (o 4 stampi a cerniera) di diametri diversi: 26, 20, 14 e 10 cm. Imburrate anche la carta e cospargete fondo e bordi degli stampi con la granella di pistacchi.

Versate nello stampo da 26 cm circa 1 kg di pasta, livellate in superficie e infornate a 165 °C per 30 minuti.

Versate nello stampo da 20 cm 750 g di pasta e infornate a 165 °C per 35 minuti circa.

Versate nello stampo da 14 cm 450 g di pasta e cuocetelo a 165 °C per 40 minuti, infine versate nello stampo più piccolo 200 g di impasto e infornatelo a 160 °C per 30 minuti circa (controllate tutte le cotture con uno stecchino).

PER LA GANACHE

Idratate la gelatina in acqua fredda.

Scaldare 180 g di panna quasi al bollore e versatela sul cioccolato tritato, mescolando finché non si scioglie, unite la gelatina strizzata e fatela sciogliere nel composto caldo. Aggiungete poi anche la panna rimasta, a temperatura ambiente, e lasciate riposare coperta per 12 ore, in frigorifero.

Toglietela dal frigo e montatela con le fruste elettriche fino a che non diventerà ariosa.

PER LA TORTA

Sovrapponete le 4 torte creando una sorta di alberello.

Decorate con ciuffi di ganache e frutti rossi e servite accompagnando con i frutti e la ganache rimasti.



Croquemouche con crema pasticciera al mandarino, biscotti e caramello pag. 107

Va bene un vino dolce che sappia coniugare morbidezza e slancio. Ci piace l'**Irpinia Fiano Passito Privilegio 2022** di Feudi di San Gregorio che matura in piccole botti di legno e si fa ricordare per i profumi di albicocca disidratata e agrumi canditi. Servitelo a 12 °C. **22 euro, feudi.it**



Lo chef Antonino Cannavacciuolo al lavoro nella nostra cucina di redazione, mentre si confronta con i nostri quattro cuochi, sistemando con ognuno di loro i dettagli delle ricette.



NON (SOLO) PER LE PACCHE

La mano è uno strumento fondamentale, che va allenato in cucina per supportare la fantasia

Non fa «lezioni» di cucina, chef Cannavacciuolo, ma dai suoi racconti emergono alcuni consigli da mettere sotto l'albero di Natale, e poi da praticare sempre. La fantasia è per lui l'ingrediente che dà il tocco personale, un guizzo in più. Ma altrettanto fondamentale è la mano del cuoco: che deve essere allenata moltissimo (per i bigné del croquembouche, per esempio), ma che deve sapersi tirare indietro nella genovese: qui, è molto importante «lasciare cuocere, senza troppo intervenire». In questo ricettario Cannavacciuolo ha limato alcuni dettagli, come le percentuali di farina, semola e amido per impasti migliori, aggiunte di spezie per sapori più intensi, tecniche e temperature di cottura, che noi abbiamo seguito in cucina. Per alcuni piatti, poi, ha suggerito alternative da sperimentare: le trovate sotto le ricette. Qui a fianco, invece, ecco alcuni consigli tecnici generali per i nostri lettori.

BUONA SPESA – «Una volta che ci si mette ai fornelli si è già alla fine di un percorso, che comincia molto prima: cioè con una buona spesa. È meglio spendere qualcosa in più, comprare qualcosina in meno, e più spesso».

COTTURA DELLA PASTA – «Certamente deve tenere conto anche delle preferenze di ognuno. A me piace al dente, certo, ma la cuocio il giusto perché bisogna sapere che la pasta, quella buona, negli attimi che servono per ultimare il piatto e servirla, torna un pochino indietro di cottura. Se si scola troppo presto, può risultare dura».

IL TEMPO – «Il profumo del ragù alle sette del mattino oggi è solo un ricordo... c'è meno tempo, è vero. Ma se si dedica un giorno per bene alla cucina, uscendo dalla città per cercare i prodotti migliori e poi per trasformarli, si possono preparare i piatti più lunghi per più giorni: minestrone, sughi, ragù di pesce, pesti sono preparazioni adatte a essere anche congelate».

PETTO DI POLLO – «Si utilizza spesso nelle ricette di casa. Per cucinarlo bene, appoggialo sul lato della pelle in una padella caldissima, poi spegnete e voltatelo: il calore della pentola lo cuocerà dolcemente, fino al cuore, lasciandolo più succulento e delicato, meno asciutto. Per chi ha la tecnologia sottovuoto, allora sceglierei un passaggio di cottura sottovuoto e poi una veloce rosolatura in padella».



Il Lambrusco Emilia IGT nella versione amabile è un vino dolce, leggero e spumeggiante, perfetto da stappare a fine pasto per accompagnare i dessert regionali e le torte con confetture o frutti di bosco.

UN AMABILE FINALE

Non c'è modo più goloso che concludere una cena con un dolce, soprattutto in questo periodo, complici le temperature invernali e le festività di Natale e Capodanno che invitano a riunirsi più spesso a casa, in famiglia o con gli amici, e a concedersi qualche piccolo peccato di gola in più. La regola degli esperti parla chiaro: a un dessert va sempre abbinato un vino dolce e, tra le tante tipologie prodotte in Italia, ce n'è una davvero versatile e sorprendente, il Lambrusco Emilia IGT, nella versione amabile. Questa particolare tipologia unisce vivacità e morbidezza per chiudere il pasto con gusto e leggerezza. Caratterizzati da un certo residuo zuccherino e da una bollicina sottile, i Lambruschi amabili si servono a una temperatura di circa 10 °C e stanno particolarmente bene con dessert non troppo dolci, magari a base di confetture o di frutti di bosco; naturalmente, sono anche i compagni perfetti di quelli tipici della tradizione emiliana. Tra gli abbinamenti più riusciti c'è quello con la crostata di amarene, perché il Lambrusco amabile rinfresca il palato dalla burrosità della frolla e ben si amalgama all'acidulo intenso dei frutti. Anche il semplice bensone della tradizione modenese trova nel Lambrusco amabile un alleato sorprendente, capace di esaltarne i profumi e accompagnarne la consistenza

pastosa, per non parlare del matrimonio riuscito con le frittelle con lo zucchero o con le ciambelline fritte. Chi ama il cioccolato, invece, può stappare un Lambrusco amabile insieme con la tenerina, torta dal cuore morbido e dalla crosta friabile e croccante. E con i dolci di Natale? A noi piace tanto con una profumata fetta di pandoro, servita con crema al cacao e coulis di lamponi.







LA MIA FESTA TRA ITALIA E CINA

Due mondi si incontrano mirabilmente nei suoi piatti: è questo il talento di Anna Zhang, vincitrice di MasterChef Italia 14, che ci ha accolto nella sua casa di Venezia per un pranzo di Natale sorprendente

RICETTE **ANNA ZHANG**, TESTI **FABIANA SALSÌ**, FOTO **JACOPO SALVI**



Anna Zhang festeggia il Natale a un anno esatto dal debutto dell'edizione di *MasterChef Italia 14* che l'ha incoronata vincitrice. Figlia di immigrati cinesi, nata a Milano, cresciuta a Rovigo e ora veneziana per amore, la sua vittoria ha mostrato quanto possa essere efficace la cucina nel raccontare la ricchezza dell'incontro tra culture.

I suoi piatti sono un mix di sapori, colori e profumi di Italia e Cina e sono uno più bello dell'altro. «È a mia madre che devo la passione per la cucina. L'estetica è la mia: parto sempre dai colori per immaginare una ricetta», racconta mentre prepara il pranzo nella sua casa affacciata sui canali. Comincia con un confortevole budino d'uovo «come quello che mi preparava la nonna», e i soba freddi con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano «che danno un contrasto perfetto». E, mentre in pentola bolle la zuppa, ultima la preparazione dei ravioli: «Sono il piatto della famiglia per eccellenza», dice.

Come dolce c'è la torta di ricotta, zenzero e melagrana sormontata da petali di fiori eduli, che Anna porta in tavola insieme a una busta rossa per ciascuno dei commensali. «Dentro c'è una banconota: in Cina è un augurio perché si avverino i desideri». Il suo? «Avere sempre il coraggio di inseguire i miei sogni, la cucina prima di tutti».

JIAOZI DI PAK CHOI, FUNGHI E TOFU CON MATCHA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 RAVIOLI

PER I JIAOZI

200 g farina 00

PER IL RIPIENO

200 g 2 cespi piccoli di pak choi (cavolo cinese)

150 g tofu

100 g funghi shiitake

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di salsa di soia

1 cucchiaino zenzero fresco

grattugiato

olio di sesamo

sale – pepe

PER CONDIMENTO E FINITURA

polvere di tè matcha

salsa di soia leggera

olio di sesamo tostato

→



JIAOZI DI PAK CHOI, FUNGHI E TOFU CON MATCHA



Dall'alto a sinistra: Anna Zhang mentre prepara l'amuse-bouche di riso allo zafferano, robiola e noodle croccanti della foto a fianco; la ricetta su lacucinaitaliana.it. Sotto, i ravioli e due dettagli della chiusura: si sigilla un'estremità e poi si fanno 8 pieghe pizzicando la pasta con le dita.



ZUPPA AL COCCO CON PESCE E VERDURE



**SOBA AL TÈ FREDDO OOLONG
CON ZUCCA E PARMIGIANO**



**BUDINO D'UOVO AL VAPORE CON LENTICCHIE
ROSSE, SALSA DI SOIA E GAMBERETTI**

PER I JIAOZI

Versate 100 ml di acqua tiepida un poco alla volta nella farina, impastando fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Coprite con pellicola e lasciate riposare 30 minuti a temperatura ambiente.

PER IL RIPIENO

Scaldare in una padella un filo di olio di sesamo con l'aglio e lo zenzero per 30 secondi. Tritate finemente i funghi e i pak choi e saltateli nella stessa padella per 5 minuti, quindi aggiungete il tofu sbriciolato, la salsa di soia, sale e pepe. Fate asciugare bene il composto e lasciate raffreddare.

Dividete l'impasto in circa 20 palline, stendete ognuna in modo uniforme con un matterello ottenendo un disco (ø 8 cm), ponete un cucchiaino di ripieno al centro e chiudete a mezzaluna, pizzicando la pasta così da creare le tipiche pieghe e sigillando i bordi.

PER CONDIMENTO E FINITURA

Cuocete i jiaozi a vapore per 8 minuti, disponeteli su un piatto, aggiungete un filo di olio di sesamo tostato, qualche goccia di salsa di soia messa a fianco e completate con polvere di tè matcha setacciata. Decorate a piacere con petali bianchi di fiori eduli.

ZUPPA AL COCCO CON PESCE E VERDURE

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'OLIO AL BASILICO
20 foglie di basilico fresco
50 ml olio extravergine di oliva
ghiaccio

PER LE VERDURE

100 g cavolo romano
80 g funghi chiodini – 1 carota
1 zucchina – 1 rapa rossa fresca
olio extravergine di oliva
PER IL BRODO DI COCCO
400 ml latte di cocco
300 ml brodo di pesce leggero
120 g gamberi – 120 g merluzzo
120 g salmone
1 spicchio d'aglio schiacciato
1 pezzetto di zenzero fresco (2 cm)
lemongrass – sale – pepe di Sichuan
fiori eduli – olio extravergine di oliva

PER L'OLIO AL BASILICO

Sbollentate le foglie di basilico per 10 secondi, raffreddatele in acqua e ghiaccio, asciugatele e frullatele con l'olio. Filtrate e tenete da parte.

PER LE VERDURE

Tagliate la carota e la zucchina a fetta di salame, affettate la rapa rossa e ricavate delle cimette di cavolo romano,

poi sbollentate separatamente tutto per 1-2 minuti in acqua salata. Saltate brevemente i funghi chiodini in padella con un filo di olio. Tenete tutto da parte.

PER IL BRODO DI COCCO

Scaldare l'aglio, lo zenzero e un gambo di lemongrass in una casseruola con poco olio, aggiungete il latte di cocco e il brodo di pesce, portate a leggero bollore, abbassate la fiamma e salate.

Cuocete a fuoco dolce per 5 minuti poi filtrate. Immergete nel brodo di cocco caldo prima il merluzzo e il salmone a cubetti, cuocendoli 2 minuti, poi aggiungete i gamberi e cuocete ancora 1 minuto, infine unite le verdure scottate tenute da parte.

Trasferite tutto in una zuppiera con coperchio e completate con alcune gocce di olio al basilico, una spolverata di pepe di Sichuan pestato e fiori eduli.

SOBA AL TÈ FREDDO OOLONG CON ZUCCA E PARMIGIANO

Impegno Facile

Tempo 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 ml tè Oolong freddo
320 g soba (spaghetti di grano saraceno)

THUN



150 g polpa di zucca Delica
80 g Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
2 cucchiaini salsa di soia leggera
1 cucchiaino olio di sesamo tostato
ghiaccio
fiori eduli
sale

Preparate un'emulsione mescolando la salsa di soia e l'olio di sesamo, poi unitela al tè Oolong freddo (per prepararlo lasciate in infusione 3-4 g di tè in 500 ml di acqua a 90 °C).

Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata per 4-5 minuti, scolateli e immergeteli in una ciotola con acqua e ghiaccio, quindi sgocciolateli di nuovo e metteteli in una ciotola ampia.

Componete i piatti distribuendo prima gli spaghetti, versate il tè Oolong freddo a mo' di brodo aromatico, poi aggiungete la zucca cruda grattugiata fine, il parmigiano e infine decorate con fiori eduli.

BUDINO D'UOVO AL VAPORE CON LENTICCHIE ROSSE, SALSIA DI SOIA E GAMBERETTI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g lenticchie rosse decorticate
250 ml brodo vegetale
4 uova intere
3 cucchiaini di salsa di soia leggera
2 cucchiaini di olio di sesamo tostato
1 peperoncino fresco tritato
1 cucchiaino di gamberetti essiccati
1 cucchiaino di erba cipollina fresca
sale

Sciacquate bene le lenticchie rosse sotto l'acqua fredda, poi mettetele a cuocere a fuoco dolce con il brodo vegetale per 12 minuti, fino a quando non saranno diventate morbide e cremose. Regolate di sale e tenete da parte.

Sbattete le uova con 200 ml di acqua e un pizzico di sale fino a ottenere una miscela omogenea, poi filtrate il composto con un colino fine per eliminare filamenti o bolle e rimuovete la schiuma in superficie con un cucchiaino.

Distribuite le lenticchie in una pirofila e coprite con il composto d'uovo, fino a circa ¾ dell'altezza.



TORTA DI RICOTTA
CON CREMA DI TAPIOCA
ALLA MELAGRANA

Cuocete al vapore dolce per circa 10 minuti, coprendo la pirofila con la pellicola o un coperchio per evitare che qualche goccia d'acqua si posi sulla superficie. A fine cottura il budino deve risultare setoso e tremolante.

Incidete la superficie del budino con un coltello così da formare una griglia decorativa di rombi.

Mescolate la salsa di soia con l'olio di sesamo, ottenendo un'emulsione, in una ciotola e versate delicatamente il condimento nei solchi romboidali incisi nel budino.

Guarnite con gamberetti essiccati, erba cipollina e peperoncino tritato e servite caldo o tiepido, direttamente nella terrina da condividere.

TORTA DI RICOTTA CON CREMA DI TAPIOCA ALLA MELAGRANA

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 1 ora e 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA BASE

200 g farina 00 – 200 g zucchero
83 ml latte – 3 uova
66 ml olio di semi
16 g lievito in polvere per dolci – sale

PER IL RIPIENO

300 g ricotta vaccina ben scolata
100 ml succo di melagrana
60 g zucchero – 40 g frumina – 1 uovo
scorza grattugiata di ½ arancia
½ cucchiaino di zenzero fresco
grattugiato

PER LA CREMA DI TAPIOCA ALLA MELAGRANA

30 g perle di tapioca piccole
50 ml succo di melagrana
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino succo di limone

PER COMPLETARE

fiori eduli

PER LA BASE

Montate uova e zucchero con le fruste elettriche o la planetaria, aggiungete olio e latte, poi la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale.

Versate metà del composto in uno stampo antiaderente (ø 24 cm) e infornate per 10 minuti.

PER IL RIPIENO

Montate lo zucchero con l'uovo e amalgamate la ricotta fino a ottenere una crema liscia.

Aggiungete la frumina, la scorza d'arancia, lo zenzero e il succo di melagrana. Versate il ripieno sopra la base precotta livellando bene e aggiungete la restante metà della base delicatamente.

Infornate nuovamente a 180 °C per circa 40 minuti fino a doratura. Sfornate e lasciate raffreddare prima di sfornare.

PER LA CREMA DI TAPIOCA ALLA MELAGRANA

Sciacquate la tapioca, poi cuocetela nel succo di melagrana con il miele per 10 minuti finché non diventa traslucida, poi aggiungete il succo di limone e lasciate raffreddare.

PER COMPLETARE

Distribuite la crema sopra la torta e decoratela con i petali di fiori eduli.

Festeggia con un'eccellenza Deliziosa.



Caciocavallo di grotta

Vincitore di prestigiosi premi internazionali, il Caciocavallo di Grotta Deliziosa è un'eccellenza figlia della sapiente tradizione artigianale delle Murge. Lavorato esclusivamente con latte pugliese e stagionato naturalmente in grotta, questa specialità regala un piacere, unico, delicato, intenso fin dal primo morso.



UN SAPORE CHE TI PUGLIA



ELOGIO DELLA LENTEZZA

Se l'Umbria è il cuore verde d'Italia, la Media Valle del Tevere è il cuore dell'Umbria. La posizione appartata ha preservato nel tempo il territorio, la cui superficie è oggi quasi del tutto costituita da aree rurali e boschive. Il tempo qui scorre lentamente, come le acque del Tevere, e le tradizioni contadine sono rimaste intatte. I piatti sono fortemente legati alle stagioni e alle festività, come le tagliatelle al sugo d'oca, ricetta tipica del periodo della battitura. La pasta e il pane si fanno ancora in casa, il vino e l'olio sono un vanto del territorio. L'area custodisce anche pregevoli vestigia storiche e religiose, borghi antichi e centri artistici,

perfetti per un viaggio che coniuga cultura, sapori e relax. Da Bettona, paese medioevale, conosciuto anche come «il balcone etrusco» per le sue antiche mura e la posizione panoramica, a Deruta, centro rinomato per la ceramica artigianale; da Torgiano, con gli splendidi musei dedicati al vino e all'olio, a Todi, caratterizzata da architetture medioevali e rinascimentali, fino alla spirituale Assisi, città Patrimonio dell'Umanità UNESCO, con l'indimenticabile Basilica di San Francesco, affrescata da Giotto e Cimabue e dolci golosi come la rocciata, una sfoglia farcita con mele, frutta secca, uvetta, spezie e Alchermes.



Sopra, uno scorcio di una tomba etrusca a Bettona. In alto, la Basilica di San Francesco ad Assisi. Nella pagina a fianco, dall'alto in senso orario, una veduta di Todi, le tagliatelle al sugo d'oca e il borgo di Torgiano.



TAGLIATELLE AL SUGO D'OCA

RICETTA DI LUCIANA MORETTI

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

2 kg pomodori pelati – 1 kg semola rimacinata di grano duro
600 g oca – 200 g costine di maiale – 10 uova fresche – 1 gambo di sedano
1 carota – 1 cipolla – pecorino grattugiato – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE l'oca a pezzi medio piccoli; tagliate nello stesso modo anche le costine di maiale e rosolate tutto uniformemente in una padella con 3-4 cucchiaini di olio.

UNITE carota, sedano e cipolla, precedentemente mondati e tagliati a pezzetti, lasciate rosolare per un paio di minuti, quindi sfumate con un bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare,

poi aggiungete anche i pelati, precedentemente frullati.

PROSEGUITE la cottura, a fuoco lento, per circa 3 ore.

FILTRATE l'ingotolo di cottura.

TAGLIATE la carne finemente, eliminando le ossa, e rimettetela nel sugo, amalgamando bene e regolando di sale e di pepe.

PREPARATE intanto le tagliatelle, impastando la semola con le uova

e lavorando il composto finché non sarà liscio e omogeneo.

Raccoglietelo in una palla e fatelo riposare per 10 minuti.

STENDETE l'impasto ottenendo una sfoglia di 3-4 mm di spessore.

ARROTOLATE la sfoglia dai due lati verso il centro e tagliatela

con un coltello, ottenendo delle tagliatelle dello spessore preferito. Allargate le tagliatelle, adagiandole via via su un vassoio precedentemente infarinato.

CUOCETE le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, per circa 1-2 minuti.

Scolatele, conditele con il sugo d'oca, completate con il pecorino e servite.

PANDORO, GRAN LAVORO

Dieci ore per prepararlo con la guida di mani esperte. Così nasce quello che si insegna alla Scuola dei Mestieri. Siamo stati anche noi «sui banchi» per imparare come si fa

DI GIADA BELLEGOTTI, FOTO CHIARA CAEDDU





FOTO PANDORO SU ALZATINA MASSIMO BIANCHI



Natale si avvicina e nei laboratori di panetteria e pasticceria c'è un gran fermento. Anche in quelli di Iper, dove pandori e panettoni vengono sfornati in quantità dai professionisti che nella Scuola dei Mestieri – la scuola di formazione professionale di coloro che sono già operativi nei reparti dei freschi del gruppo – hanno appreso come fare lievitati impeccabili. Insieme a loro, nel corso dedicato ai grandi lievitati natalizi, c'eravamo anche noi, che abbiamo messo le mani in pasta guidati da Marilena De Leonibus – in Iper dal 1995, dal 2007 coordinatrice di tutte le pasticcerie degli ipermercati Iper La grande i – che ci ha insegnato come ottenere il risultato perfetto, un passaggio dopo l'altro.

Di buon mattino si comincia con il primo impasto: dovrà lievitare circa 5 ore. Ma già dopo tre ore di attesa è tempo di procedere con la biga, il secondo impasto: farina, zucchero e lievito di birra dovranno lievitare due ore. Nell'attesa prepariamo un'emulsione soffice come panna montata, fatta di burro, zucchero, tuorlo, burro di cacao e vaniglia. Ora è tutto pronto per il gran finale. È al raggiungimento delle 5 ore di lievitazione del primo impasto e delle 2 del secondo che scocca l'ora per compiere la magia: primo e secondo composto si impasteranno insieme a un altro po' di farina e l'emulsione, inserita poco a poco, in 4 o 5 volte. Il profumo di burro, zucchero e lievito che si sprigiona in laboratorio è estasiante. Quando l'impasto →

risulta liscio e si stacca dalle pareti della ciotola della planetaria, lo riponiamo in una marna (un contenitore in plastica adatto agli alimenti). Dopo 10 minuti lo rovesciamo sul tavolo da lavoro. Lo spezziamo, ovvero lo dividiamo in parti uguali, e lo pirliamo, cioè gli diamo forza facendolo roteare sul piano. Qualche minuto di riposo prima di ripetere questa operazione per poi riporlo negli stampi imburrati: «La chiusura dev'essere sul lato», ci spiega Marilena, «solo così una volta cotti avranno una forma perfetta». Il grande carrello arriva per accogliere il mio impasto e quello degli altri corsisti: è il momento della lievitazione nelle celle a temperatura controllata. Ancora qualche ora e poi il forno compirà l'ultima magia.

Giorno e notte in Iper, come nelle piccole botteghe, si miscelano ingredienti, si impasta e si inforna per portare sugli scaffali prodotti freschi e che profumano di passione. Come il pandoro che abbiamo preparato, sfornato (e assaggiato) alla Scuola dei Mestieri, fiore all'occhiello del gruppo, che investe sulla formazione dei dipendenti. La ricetta, ovviamente, è segreta, ma per chi voglia provare a cimentarsi, ecco qui a fianco, una versione casalinga con lievito di birra.

PANDORO CASALINGO CON LIEVITO DI BIRRA

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 40 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 2 PANDORI

DA 500 G

620 g farina

130 g zucchero semolato

60 g burro più un po'

50 g miele

20 g lievito di birra fresco

13 tuorli – zucchero a velo – limone

1 baccello di vaniglia – sale

Preparate il primo impasto.

In una ciotola capiente unite 150 g di farina, 40 g di zucchero semolato, il lievito di birra sbriciolato, 4 tuorli e 60 g di acqua a temperatura ambiente. Impastate per almeno 10-15 minuti usando le dita: l'impasto sarà coloso e morbido, ma dovrà staccarsi dai bordi della ciotola. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora, cioè fino al raddoppio del volume.

Procedete con il secondo impasto: raccogliete nell'impastatrice 120 g di farina, 2 tuorli, 30 g di burro,

30 g di zucchero e il primo impasto lievitato. Impastate con il gancio, poi unite 20 g di acqua a temperatura ambiente un poco alla volta. Trasferite l'impasto in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate lievitare nuovamente per 1 ora.

Preparate l'emulsione per aromatizzare il pandoro: mescolate il miele con la scorza grattugiata di 1 limone e i semi raschiati dall'interno di un baccello di vaniglia.

Unite nella ciotola dell'impastatrice 350 g di farina, il secondo impasto lievitato, 7 tuorli, 90 g di acqua a temperatura ambiente e iniziate a impastare; poi aggiungete 60 g di zucchero e, quando l'impasto è di nuovo formato, 10 g di sale e altri 30 g di burro a fiocchetti. Proseguite a impastare e infine incorporate l'emulsione.

Imburrate con cura due piccoli stampi da pandoro (Ø maggiore 17 cm, Ø minore 8 cm, h 13 cm). Dividete l'impasto a metà, formate due sfere e accomodatele negli stampi; fatele lievitare coperte fino al raddoppio del volume: ci vorrà almeno 1 ora.

Infornate i pandori a 170 °C per 35-45 minuti. Sfornateli, lasciateli appena intiepidire e poi sfornateli. Accomodateli sul piatto di portata e spolverizzateli con zucchero a velo.



In alto a sinistra, versiamo lo zucchero nella planetaria per creare l'emulsione. Sotto, l'impasto finito, pronto per la pezzatura. Al centro Marilena De Leonibus, coordinatrice di tutte le pasticcerie degli ipermercati Iper La grande i, ci insegna a chiudere correttamente le palline di impasto. A destra, il pandoro pronto per la lievitazione.



Una festa per il palato!

***Culatello di Zibello DOP: delicatezza, profumo e tradizione.
L'eccellenza che illumina la tavola di Natale.***



Progetto Consorzio del Culatello di Zibello con contributo Regione Emilia-Romagna
"L.R. n. 16/1995 annualità - 2025-2026" - CUP E48H25000560009

MEGLIO IN BRODO

*Castelfranco Emilia, a metà strada tra Modena
e Bologna. È qui che risiede il cuore della tradizione
dell'arte delle sfogline e del tortellino*



**TAGLIATELLINE IN BRODO
DI MANZO, GALLINA E LINGUA**

RICETTE **SERGINA CAPONCELLI, MATILDA STOJKU, FRANCA FIORINI, ALICE COLOMBARI**
TESTI **FEDERICA SOLERA**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **SERENA GROPPA**



Dall'alto a sinistra
in senso orario,
Sergina Caponcelli,
presidentessa
dell'Associazione Maestre
Sfogline di Castelfranco
Emilia, Matilda Stojku,
Franca Fiorini,
Alice Colombari.



Piatti, zuppiera e calice
Ginori 1735,
fiocco bianco segnaposto
Borgo delle Tovaglie.
Nella prima pagina,
segnaposto, piatto fondo
e salsiera **Ginori 1735**.
Sfondo dei ritratti
di Matilda Stojku e
Alice Colombari **Borgo
delle Tovaglie**. Nella
foto a fianco, piatto
e zuppiera **Ginori 1735**,
tovaglietta americana
e tovagliolo scozzese
Borgo delle Tovaglie.

**TORTELLINO TRADIZIONALE
DI CASTELFRANCO EMILIA
IN BRODO DI CAPPONE**



QUADRETTI CON LA CUNZA
IN BRODO DI MANZO
E FARAONA

Nella piccola cittadina di Castelfranco Emilia l'associazione *La San Nicola* e le Maestre Sfogline portano avanti da oltre quarant'anni un pezzo di storia del nostro Paese: l'insegnamento della pasta tirata a mano e delle ricette tradizionali, in particolare quella del tortellino.

Ingredienti selezionati del territorio come il Prosciutto di Modena Dop e la Mortadella Bologna Igp, il Parmigiano Reggiano Dop, la sapienza tecnica e l'esperienza unite a tanta passione rendono unico il loro modo di tramandare un gesto. Le Sfogline insegnano l'arte della pasta fresca a chef, ragazzi degli istituti alberghieri e appassionati; si dedicano inoltre al progetto FORTE URBANO LAB con giovani detenuti nelle carceri per il re-inserimento lavorativo grazie all'apprendimento di un lavoro artigianale e nobile.

La delegazione delle Maestre Sfogline è entrata nella nostra cucina di redazione con la carica dirompente di chi sa l'importanza della propria missione: e noi con loro la portiamo avanti. maestresfogline.it lasannicola.it

STORIA DI COMUNITÀ

Per Sergina, Franca, Alice e Matilda tramandare un gesto per mantenere viva la storia è il dono più grande che la comunità fa a se stessa. Queste donne sono la memoria vivente, l'eredità delle *rezdore*, le reggenti della casa e della cucina. L'Associazione Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia racconta il territorio attraverso l'insegnamento di una pratica che si perpetua da secoli, di generazione in generazione, così che si preservi. Con un movimento che sembra una danza dal ritmo diverso per ognuna, la pasta viene lavorata dalle Maestre Sfogline con la passione e la tenacia tipiche della terra di cui sono espressione.

TAGLIATELLINE IN BRODO DI MANZO, GALLINA E LINGUA

Impegno Medio
Tempo 4 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE PER IL BRODO

750 g polpa di manzo (doppione e punta di petto)
500 g gallina pulita
1 lingua di manzo
1 ginocchio di manzo (osso)
1 gambo di sedano
2 carote
1 cipolla
sale
PER LE TAGLIATELLINE
400 g farina 00
90 g semola rimacinata più un po' per la spianatoia
5 uova piccole a pasta gialla
Parmigiano Reggiano Dop

PER IL BRODO

Mondate sedano, carote e cipolla. Sciacquate la carne.

Riempite una casseruola capiente con 5 litri di acqua, immergete la carne e l'osso di manzo a freddo, portate a bollore, abbassate la fiamma e cuocete con un coperchio, ma lasciando uno sfiato, per 1 ora. Aggiungete quindi la gallina, la lingua, sedano carote e cipolla, riportate a bollore,

e proseguite la cottura per altre 3 ore, sempre schiumando. Salate il brodo verso la fine. Spegnete la fiamma e filtrate il brodo.

PER LE TAGLIATELLINE

Formate una fontana con le farine sulla spianatoia in legno e rompetevi le uova al centro. Sbatte le uova con una forchetta così da iniziare a incorporare anche la farina, poi procedete con le mani e con raschietto per aiutare i primi movimenti. Lavorate l'impasto per 10 minuti fino a ottenere una palla liscia, morbida e omogenea. Avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per 20 minuti.

Stendete la pasta sul piano leggermente spolverizzato di semola in una sfoglia dello spessore di 1,5 mm. Lasciate la sfoglia stesa sul piano ad asciugare per 15-20 minuti, quindi arrotolatela su se stessa e tagliate delle striscioline larghe 1-2 mm ottenendo delle tagliatelline sottili.

Cuocete le tagliatelline per 1 o 2 minuti nel brodo portato a bollore. Distribuite nei piatti e condite con abbondante parmigiano grattugiato.

TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA IN BRODO DI CAPPONE

Impegno Per esperti
Tempo 5 ore più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER IL RIPIENO

150 g lonza di maiale
100 g Parmigiano Reggiano
Dop 24 mesi
50 g Mortadella Bologna Igp (fette da 1 cm di spessore)
50 g Prosciutto di Modena Dop (fette da 1 cm di spessore)
3,6 g sale – 1 uovo
noce moscata
PER IL BRODO
750 g manzo (doppione e punta di petto)
750 g cappone pulito
1 ginocchio di manzo (osso)
sale
PER I TORTELLINI
400 g farina 00
4 uova grandi

PER IL RIPIENO

Preparate il ripieno il giorno prima. **Tagliate** la lonza a dadini, rosolatela, in una padella antiaderente già calda, molto bene su tutti i lati a fuoco vivace, per non oltre 1 minuto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. **Riducete** il prosciutto e la mortadella a listarelle.

Macinate la lonza e i salumi con un tritacarne (fori da 6 mm). Raccogliete tutto in una ciotola, unite il parmigiano grattugiato e l'uovo. Amalgamate bene, salate e profumate con ½ cucchiaino di noce →



I CONSIGLI DELLE MAESTRE

moscata in polvere. Mescolate ancora per ottenere un composto omogeneo e morbido. Conservate in frigorifero coperto con la pellicola a contatto per 24 ore.

PER IL BRODO

Lavate la carne accuratamente. Immergete la carne e l'osso di manzo in acqua fredda, usando una casseruola che abbia una capienza di almeno 5 litri. Portate a bollore a fuoco medio, aggiungete il cappone e abbassate la fiamma lasciando sobbollire. Coprite parzialmente, schiumate di tanto in tanto e proseguite la cottura per 4 ore. Salate. Filtrate il brodo e tenete da parte.

PER I TORTELLINI

Formate una fontana con la farina sulla spianatoia di legno. Rompete 4 uova al centro e sbattetele con una forchetta per incorporare la farina. Proseguite a impastare aiutandovi inizialmente con un raschietto, poi con le mani. Proseguite per una decina di minuti così da ottenere un panetto omogeneo e liscio. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciate riposare per almeno 20 minuti.

Infarinate leggermente la spianatoia e tirate la sfoglia col matterello fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 1 mm.

Tagliate la sfoglia in quadratini da 3,5 cm di lato e distribuite circa mezzo cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadratino.

Chiudete i tortellini: piegate a metà il quadratino ottenendo un triangolo isoscele, sigillate bene i bordi, fate coincidere gli estremi della base del triangolo ripiegandoli intorno all'indice e chiudendo bene.

Cuocete i tortellini per 4 minuti nel brodo di cappone portato a bollore, mescolate delicatamente. Spegnete il fuoco e lasciate riposare i tortellini nel brodo ancora 1 minuto. Servite subito ben caldo.

QUADRETTI CON LA CUNZA IN BRODO DI MANZO E FARAONA

Impegno Medio

Tempo 4 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE PER IL BRODO

650 g ossobuco di manzo

400 g polpa doppiore di manzo

½ faraona pulita – sale

1 Gli strumenti necessari per la pasta fatta a mano sono il matterello di legno di ciliegio (lungo 100 cm, Ø 4 cm), la coltella o coltellina, un lungo coltello a lama quasi quadrata alta almeno 4 cm, la spianatoia di legno e il raschietto. Ogni Maestra ha i suoi e li custodisce come tesori.

2 Lavorate l'impasto soprattutto con il palmo delle mani, compattate il panetto fino a che non sarà liscio e richiudetelo sempre sullo stesso punto.

3 20 minuti: è il tempo minimo di riposo necessario perché la maglia glutinica si sviluppi bene. Poi il panetto va riposto nella pellicola, oppure tra due fondine. Si dice che «la pasta respira» in questa fase.

4 Se l'impasto risulta troppo morbido, aggiungete pochissima farina e continuate a lavorarlo per qualche minuto.

5 Perché è meglio impastare a mano? Per sentire la «materia» e imparare a conoscerla. Percepire la sua umidità, la sua consistenza così da poter eventualmente aggiustare il tiro.

6 Quando stendete la pasta con il matterello ruotate spesso la sfoglia di 90° sul piano di lavoro ottenendo uno spessore uniforme e una forma rotonda. Esercitate una buona pressione stendendo la pasta, tenendo le braccia larghe e le mani che scorrono lungo il matterello dal centro verso l'esterno e viceversa.

7 Il ricordo della noce moscata. «Una volta si abbondava con la spezia per mascherare le carni conservate in maniera diversa e meno avanzata», dice Giovanni (Gianni) Degli Angeli, presidente dell'associazione *La San Nicola*, che con lo chef Massimo Bottura si confronta spesso su questi argomenti, «oggi si può apprezzare di più quello delle carni, così che della noce moscata nel ripieno del tortellino ne rimanga solo un ricordo».

8 Nella città di Castelfranco Emilia, riferendosi a ricette casalinghe della tradizione, usualmente il brodo non viene filtrato, così da poterne gustarne appieno il suo sapore.

PER I QUADRETTI

300 g farina 00

90 g semola di grano duro

4 uova medie

PER LA CUNZA

250 g Parmigiano Reggiano

Dop 30 mesi

2 uova medie

brodo – sale

PER IL BRODO

Sciaccate le carni.

Mettete tutto in una pentola capiente a freddo con almeno 5 litri di acqua, portate a ebollizione e poi abbassate la fiamma per mantenere un bollore minimo, coprite lasciando uno sfiato e schiumate spesso per eliminare i residui che salgono in superficie. Proseguite la cottura per 4 ore. Salate, filtrate il brodo e tenete da parte.

PER I QUADRETTI

Disponete le farine a fontana sulla spianatoia di legno, rompete le uova al centro e incorporate la farina sbattendo con una forchetta. Proseguite impastando con le mani per circa 10 minuti, aiutandovi con un raschietto. Dovrete ottenere una pasta omogenea

e liscia. Avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare minimo 20 minuti.

Stendete la sfoglia sul piano leggermente infarinato, raggiungendo uno spessore di 1,5-2 mm.

Lasciate seccare la sfoglia all'aria per 15-20 minuti, poi arrotolatela su se stessa, tagliate con un coltellino ogni 4 mm, girate le strisce ottenute di 90° e tagliate ogni 4 mm anche nell'altro verso per ottenere dei quadretti di pasta.

PER LA CUNZA

Sbattete con una forchetta le uova, unite il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale continuando a sbattere per 3-4 minuti fino a raggiungere una consistenza cremosa. Aggiungete un mestolo di brodo caldo sempre mescolando per amalgamare.

Cuocete i quadretti di pasta nel brodo portato a bollore per 2-3 minuti, (a piacere a questo punto si possono aggiungere alcune palline di ripieno dei tortellini), spegnete la fiamma e versate la cunza nel brodo mescolando. Servite ben caldo nelle fondine.

BEVI RESPONSABILMENTE



MINI PROSECCO.
MAXI PARTY.



CANTINE
MASCHIO
Stappa un sorriso



CREMA SUL PANETTONE? CERTO!

Il grande pasticcere Andrea Tortora reinterpreta i classici, con due idee per accompagnare i lievitati natalizi e quattro ricette di biscotti da regalare (o regalarsi)

RICETTE **ANDREA TORTORA**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**, FOTO **STEFANO BUTTURINI**

Giuseppe Verdi e Giacomo Puccini la elessero a luogo milanese prediletto per trascorrere ore di conversazioni intellettuali, un caffè dopo l'altro. Quel fascino di un tempo è rimasto immutato nei secoli: ancora oggi la pasticceria Cova di Montenapoleone stringe a sé i milanesi nel caldo abbraccio del mattino e come una sirena ammalia e richiama a sé i turisti

che transitano nella via della moda bramando un assaggio degli anni della Milano da bere.

1817-2025: custodiscono quasi 210 anni di storia le mura di Cova – non a caso fa anche parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia, patrocinata dal Ministero della Cultura. Da quando aprì le sue porte al fianco del Teatro alla Scala fino alla sede attuale, inaugurata

nel 1950 nella via dell'haute couture, Cova ha saputo accogliere il cambiamento pur rimanendo fedele alla sua vocazione di pasticceria e caffetteria dall'animo raffinato che mette al centro l'attenzione per l'ospitalità. Ma si sa, non c'è evoluzione senza trasformazione, ecco perché la maison pasticceria da qualche mese ha affidato il timone della pasticceria ad →

Sui tavoli di Cova,
le sei tipologie di biscotti
preparati dal pasticcere
Andrea Tortora.
Nella pagina a fianco,
a sinistra, Andrea Tortora;
a destra, un'immagine
storica della prima sede
della pasticceria Cova
in piazza della Scala.



Andrea Tortora, classe 1986, figlio d'arte e quarta generazione di una famiglia di pasticceri, che dopo un'importante formazione all'estero – da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia – ha guidato per anni la pasticceria del ristorante St. Hubertus, a San Cassiano in Alta Badia, dove ha conseguito nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticciere. Oggi è tra gli chef pâtissier più stimati del panorama italiano e non solo.

Rimanere saldi alla tradizione con lo sguardo rivolto al futuro, così Andrea Tortora ha scelto di affrontare questa nuova sfida dopo aver lanciato, nel 2020, il suo progetto personale, AT Pâtissier, in cui ha racchiuso la sua visione di pasticceria contemporanea: ricerca, memoria e precisione, unite a un'estetica fatta di equilibrio, cura e leggerezza. È insieme a lui che abbiamo

scelto, sposando la sua fede fatta del giusto mix di tradizione e innovazione, di reinterpretare in chiave contemporanea due classici del Natale italiano: i biscotti natalizi e le immancabili creme da gustare con il pandoro e il panettone. Biscotti da condividere o da confezionare per un regalo fatto con il cuore e creme per rendere ancora più golosi i grandi lievitati natalizi – o da accompagnare ai biscotti, perché no – e sorprendere gli ospiti con due golose alternative alla crema al mascarpone. A fare da filo conduttore tra queste sei ricette la celebrazione del tempo lento, quello trascorso tra le mura che hanno fatto e fanno parte della storia di Milano ancora oggi e soprattutto quello delle ricette preparate in casa durante le feste, quando ogni cosa si placa e ci si dedica agli affetti.



CREMA AL PISTACCHIO



TORCETTI AL BURRO

CREMA AL PISTACCHIO

Impegno Facile

Tempo 30 minuti più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI

130 g cioccolato bianco

80 g pistacchi siciliani

50 g olio di semi di vinacciolo

1 g sale fino

Versate i pistacchi accuratamente pelati in una pirofila e tostateli in forno a 180 °C per 10 minuti.

Sfornateli e fateli raffreddare, poi tritateli in un mixer aggiungendo il sale, frullandoli a più riprese fino a ottenere una farina. È molto importante che i pistacchi non si surriscaldino troppo.

Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria o con il microonde, facendo attenzione in questo caso a non bruciarlo.

Trasferite la farina di pistacchi in una ciotola, aggiungete quindi il cioccolato bianco e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

Unite l'olio di vinacciolo e mescolate ancora bene per amalgamare il tutto.

Trasferite il composto in una ciotola fredda da freezer e continuate a mescolare tenendo d'occhio la temperatura del composto; dovrà raggiungere una temperatura compresa tra i 22-24 °C.

Servite la crema in accompagnamento a pandoro o panettone.



FROLLINO LINZER

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 6 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

PER LA FROLLA

200 g farina 00
150 g burro
150 g zucchero a velo
100 g farina di nocciole
50 g farina di grano saraceno
50 g uova
10 g tuorlo
6 g lievito in polvere
3 g cannella
1 limone
1 baccello di vaniglia
1 g chiodi di garofano in polvere
1 g sale

PER FARCIRE

200 g confettura di mirtilli rossi

PER LA FROLLA

Ammorbidite il burro nella planetaria, lavorandolo con la foglia. Aggiungete lo zucchero a velo, la cannella, la scorza del limone grattugiata sottile, i semi del baccello di vaniglia, il sale e i chiodi di garofano e lavorate per qualche minuto.

Unite le uova intere, il tuorlo, la farina di nocciole, il lievito e amalgamate il composto. Aggiungete, infine, la farina 00 e quella di grano saraceno e lavorate ancora velocemente fino a ottenere un composto omogeneo.

Stendete la pasta su un foglio di pellicola trasparente allo spessore di 2 cm, poi avvolgetela nella pellicola. Lasciate riposare la frolla in frigorifero a 4 °C per 6 ore.

Stendete la frolla su un piano. Ricavate i frollini con il tagliabiscotti che preferite, poi disponeteli su una teglia coperta di carta da forno e cuoceteli in forno a 155 °C per 8-12 minuti in base alla dimensione e alla forma scelte.

PER FARCIRE

Sfornate e fate raffreddare, poi spalmate i biscotti con la confettura di mirtilli rossi accoppiandoli a due a due. Decorate a piacere con zucchero a velo.

TORCETTI AL BURRO

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

più 4 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

PER LA BIGA

130 g farina manitoba

4 g lievito di birra

2 g malto

PER L'IMPASTO

200 g burro freddo

165 g farina manitoba

5 g sale

1 baccello di vaniglia

PER COMPLETARE

50 g zucchero bianco

50 g zucchero di canna

PER LA BIGA

Sciogliete il lievito in una ciotola con 60 g di acqua a 27 °C. Raccogliete nella planetaria gli ingredienti e aggiungete l'acqua con il lievito, e impastate con la foglia, fino a che l'impasto non risulti

liscio e omogeneo. Lasciate lievitare a temperatura ambiente, coperto, fino a che non sarà triplicato di volume.

PER L'IMPASTO

Mescolate nella planetaria con il gancio la biga, la farina, il sale, il burro freddo a cubetti e la vaniglia finché l'impasto risulterà liscio e freddo. Fate riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

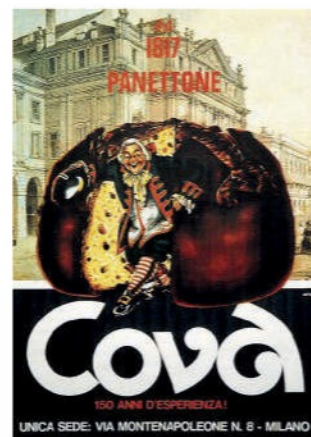
Dividete l'impasto in due parti uguali e create due filoni regolari. Spezzate l'impasto in pezzi da 20 g l'uno, quindi procedete allungandoli e stendendoli fino a formare i torcetti.

PER COMPLETARE

Miscelate in una ciotola i due zuccheri e usateli per cospargere generosamente i torcetti.

Disponete i torcetti su teglie coperte di carta da forno e lasciateli lievitare per 2 ore a temperatura ambiente, in modo che il volume raggiunga una volta e mezza quello iniziale.

Cuocete in forno a 165 °C per 14-16 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.



Una locandina pubblicitaria del panettone Covà degli anni Sessanta. Sotto, l'interno della pasticceria storica milanese ieri e oggi.

BACI DI COVA

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

più 2 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

PER LA FROLLA

300 g burro

250 g farina di nocciole

240 g farina 00

200 g zucchero

20 g cacao amaro

sale

PER LA FARCITURA

60 g cioccolato fondente

40 g cioccolato al latte

PER LA FROLLA

Mescolate in una ciotola la farina, il cacao, il burro morbido, la farina di nocciole e il sale, lavorando con le dita così da ottenere un composto sabbioso.

Unite successivamente lo zucchero e amalgamate il composto velocemente fino a ottenere una consistenza omogenea. Lasciate riposare la frolla ottenuta in frigorifero a 4 °C per 2 ore prima di stenderla allo spessore massimo di 2 mm con un matterello.

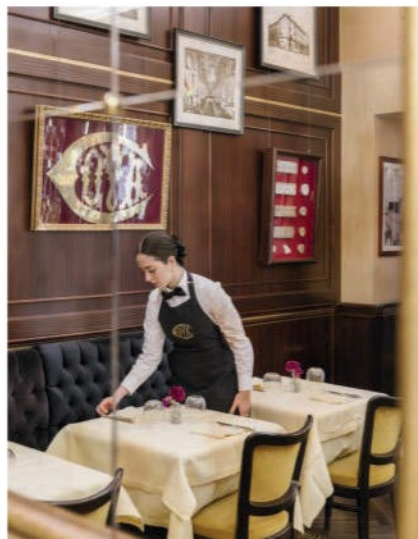
Scegliete la forma di tagliabiscotti che più vi piace. Ricavate i biscotti su una teglia coperta di carta da forno e cuocete a 155 °C per 15 minuti.

Sfornate i biscotti e fateli raffreddare lasciandoli nella teglia.

PER LA FARCITURA

Sciogliete il cioccolato spezzettato in una ciotola a bagnomaria o nel microonde. Distribuite sulla metà dei biscotti un poco di cioccolato fuso, accoppiate con il resto dei biscotti ottenendo i baci.

Lasciate solidificare il cioccolato e servite i baci di Covà.



COLAVITA®

Season your world




**SEGUICI
SU INSTAGRAM
COLAVITA_ITALIA**



Per un secondo piatto natalizio ricco di sapore,
prova il galletto arrosto con melograno,
olio EVO e glassa classica Colavita.
Buon Natale!





CREMA AL CARMELLO

CREMA AL CARMELLO

Impegno Facile

Tempo 20 minuti più 15 minuti di riposo

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI

150 g zucchero – 150 g panna fresca

80 g burro – 20 g miele d'acacia

3 g sale – 1 baccello di vaniglia

Caramellate zucchero, miele e sale fino a raggiungere i 175 °C.

Scaldare a parte la panna, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e il burro e unite il tutto al caramello, mischiando bene. Dopo 1 minuto di bollire spegnete e lasciate raffreddare completamente prima di servire con panettone o pandoro.

ZIMTSTERNE

Impegno Facile

Tempo 1 ora

più 3 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

PER LA FROLLA SENZA GLUTINE

180 g zucchero a velo senza glutine

120 g marzapane

120 g farina di mandorle

120 g farina di nocciole

100 g miele – 30 g albume

5 g cannella in polvere – 2 g sale

2 g chiodi di garofani macinati

2 g semi di vaniglia

scorza grattugiata di 1 arancia

scorza grattugiata di 1 limone

PER LA GLASSA

150 g zucchero a velo (senza glutine)

30 g albume – 10 g succo di limone

PER LA FROLLA SENZA GLUTINE

Mescolate tutti gli ingredienti in polvere e gli aromi. In un'altra ciotola mescolate marzapane, albume e miele e aggiungeteli alle polveri. Compattate e lasciate riposare 2 ore in frigo a 4 °C.

Stendete la frolla abbastanza sottile, ricavate i biscotti con tagliabiscotti natalizi, disponeteli su una teglia coperta di carta da forno e cuoceteli a 170 °C per circa 12 minuti. Sforateli e lasciateli raffreddare.

PER LA GLASSA

Montate gli ingredienti con una frusta fino a ottenere una glassa spumosa. Raccoglietela in una tasca da pasticcere e usatela per decorare i biscotti. Lasciate rapprendere la glassa.

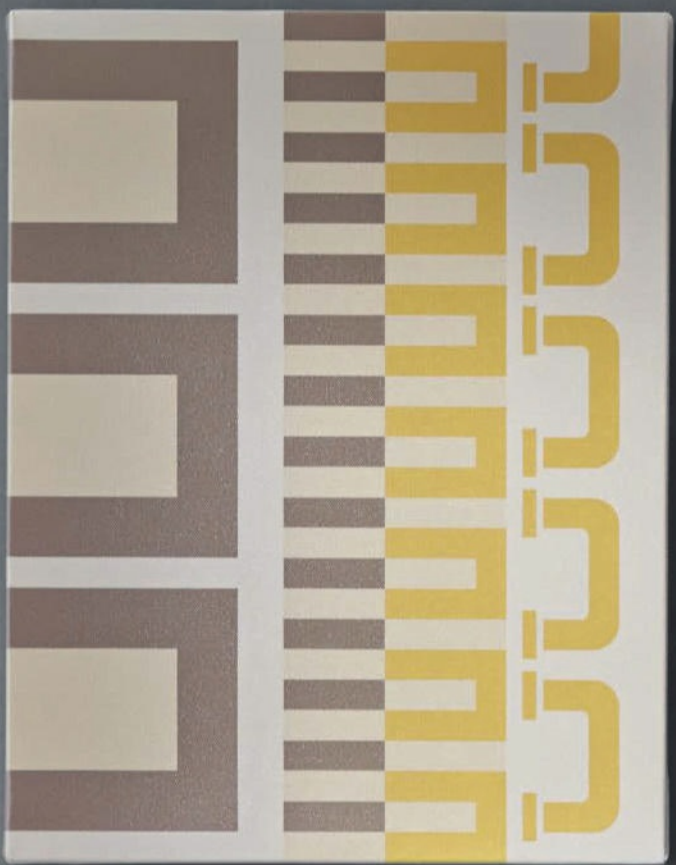


ZIMTSTERNE



Il pasticcere Paolo Veneri decora i biscotti.

NIKKA WHISKY



**NIKKA
COFFEY GRAIN
WHISKY**

**NIKKA
COFFEY MALT
WHISKY**

Bevi responsabilmente.



SABATINI
GIN

Il London Dry Gin dallo spirito toscano

IL MENÙ DEI REGALI

*Quest'anno ve li serviamo divisi per portate.
Perché le belle sorprese possono arrivare in qualsiasi
momento, non solo al dolce*

A CURA DI **MARIA GIULIA PIERONI,**
VALENTINA VERCELLI ED ELENA VILLA



Il panettone
gastronomico
di **Pasticceria
Cucchi**: 6 strati
con varie farciture.
Per brindisi in famiglia
e con gli amici. 95 euro.
pasticceriacucchi.it



1. Quattro forchettine da dolce color oro con decoro a foglia di Gifi, 4,29 euro. gifi.fr 2. Scacco Matto di Caviar Giaveri. Servizio completo: caviale e blinis, 110 euro. caviargiaveri.com 3. Ribolla Gialla 2024, Puiatti, 13,50 euro. puiatti.com 4. Decanter Esperienze, design Federico de Majo per Zafferano in vetro sonoro superiore, lavorato a mano, con scanalature interne che ottimizzano l'ossigenazione del vino, 42,70 euro. zafferanoitalia.com 5. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliono Brut RDO Ponente 2024, Masottina, 19 euro. masottina.it 6. Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Brut La Rivetta 2024, Villa Sandi, 30 euro. villasandi.it 7. Franciacorta Brut, Muratori, 22 euro. muratoriwine.it 8. Sabatini Gin, distillato dal sapore intenso e morbido che celebra uno degli ingredienti più antichi ed eleganti al mondo: il cacao venezuelano, 55 euro. sabatinigin.com 9. Alzatina per dolci a tre piani con decoro verde malachite e filettatura blu. Collezione Oriente Italiano, Ginori 1735, 500 euro. ginori1735.com 10. Rizzoli celebra il Natale con la latta speciale Maestri Acciugai che contiene anche le alici in salsa. 22,90 euro. rizzoliemanuelli.com 11. Baffa di speck affumicato certificato con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP. speck.it 12. Affettatrice Home Line Plus 200 Matte color crema, Berkel, 499 euro. theberkelworld.com 13. Prosciutto di Parma DOP, uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy e più apprezzati in tutto il mondo. prosciuttodiparma.com

COTECHINO MODENA IGP

Ed è subito festa



Ci sono sapori che sanno trasformare ogni incontro in un momento speciale. Garantito dal Consorzio di tutela, il Cotechino Modena IGP è uno di questi: autentico, genuino e di alta qualità.

Con 23 g di proteine nobili e 250 calorie presenti in 100 g di prodotto è un secondo piatto ricco di proteine di qualità e importanti minerali come ferro e zinco*, preparato secondo la tradizione con ingredienti selezionati. Senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte, solo aromi naturali, come previsto dal Disciplinare di produzione con la garanzia del Consorzio di Tutela e certificato dall'organismo di controllo autorizzato dal MASAF.

Dal pranzo della tradizione agli aperitivi gourmet, ogni piatto con il Cotechino Modena IGP porta con sé il sapore della festa.

*Fonte: dati CREA





ANTIPASTI E SALSE

1. NikolaTesla Switch Glow Raw di **Elica**, induzione e aspirazione in un singolo elettrodomestico. elica.com 2. Champagne Brut, **Abelé 1757**, 60 euro. abele1757.fr 3. Champagne Extra Brut Hommage 1921, **Damien Hugot**, 50 euro. cadirajo.it 4. **Rollmat Mythos Masterpiece**, tappetino scolapiatti arrotolabile, color rame di **Franke**, 210 euro. franke.com 5. **Philips** Airfryer Serie 5000 con doppio cestello e cottura a vapore, 259,99 euro. philips.it 6. Champagne Extra Brut Blanc de Blancs 2013 Chalk Wrap, **Dom Ruinart**, 290 euro. ruinart.com 7. Secchiello per il ghiaccio Edges di **Alessi** con bordo traforato, design Nika Zupanc, 315 euro. alessi.com 8. Edelblu Gourmet, formaggio gustoso e cremoso, di **Bergader**. bergader.it 9. Tostapane 4 fessure extra-wide in acciaio inossidabile, di **Wolf Gourmet**, 427 euro. frigo2000.it 10. Caviale albino di **Ars Italica**, una vera rarità. arsitalica.it 11. Il **Prosciutto di Carpegna Dop**, eccellenza della salumeria italiana delle Marche dal gusto intenso e aromatico. Un vero tributo alla gastronomia italiana e prodotto straordinario nelle tavole delle feste. consorzioprosciuttodicarpegna.it 12. Champagne Brut Réserve, **Pol Roger**, 65 euro. compagniadelvino.com 13. Champagne Brut Limited Edition Murakami, **Dom Pérignon** Vintage 2015, 260 euro. domperignon.com 14. Gin'O, London Dry Gin. **Azienda Agricola Conti Gigli Cervi**. contigiglicervi.it 15. Composizione Libra di **Scavolini**. scavolini.com



F. Bragagnolo





1. Ravioli con Astice e Gamberi Oro Rosso di **Giovanni Rana**, 4,99 euro. giovannirana.it 2. Lugana Riserva Sergio Zenato 2022, **Zenato**, 32 euro. zenato.it 3. Gift Box «L'Italiana» **Pastificio Bragagnolo** con tanti formati della linea Grano Italiano, 13,90 euro. pastificiobragagnolo.it 4. Franciacorta Pas Dosé Diamant 2020, **Villa**, 41 euro. villafranciacorta.it 5. Non c'è Natale senza Parmigiano Reggiano Dop: per regalare una vera esperienza di degustazione potete scegliere tra le tante stagionature da 12 a oltre 100 mesi. **Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop**. parmigianoreggiano.com 6. Guanti da cucina di **Gohar** trapuntati metal, color oro, 115 euro. gohar.world 7. Set di posate in argento 925 con manico decorato di **Buccellati**, 1.350 euro set da 6. buccellati.com 8. Champagne Brut Rosé Premier Cru, **Martin des Orsyn**, 56 euro. martindesorsyn.it 9. Artisti della Pasta di **Barilla**: 100 ricette inedite di grandi chef italiani raccolte in un volume prezioso, 39 euro. Su amazon.it/Artisti-della-pasta 10. Champagne Extra Brut Cuvée 72 Bruno Paillard, 85 euro. champagnebrunopaillard.com 11. Set di 6 bicchieri di **Casaralto**, 130 euro. casaralto.it 12. Albarossa 2023, **Enzo Bartoli**, 7 euro. enzobartoli.it 13. Franciacorta Satèn Edizione 2021, **Barone Pizzini**, 33,50 euro. baronepizzini.it 14. Intrecci perfetti per gli spaghetti di mezzanotte. Spaghetto 3D di **Artisia**, 15,90 euro per 12 pezzi. artisiam.com 15. Caraffa in porcellana con motivo in oro 24 carati di **Dior**, 590 euro. dior.com 16. Macchina per tirare la pasta Atlas 150 Design di **Marcato** di colore verde, 130,50 euro, marcato.it

OGNI MIELE, UN ABBINAMENTO PERFETTO.

SCOPRI
MIELIZIA SELEZIONE
E TROVA IL TUO
GUSTO IDEALE.

GENTILE

dolce e floreale, ideale con bevande, formaggi freschi e insalate.

DECISO

intenso e persistente, perfetto con cioccolato, frutta secca e selvaggina.

ARMONIOSO

equilibrato, accompagna formaggi semi-stagionati e carni delicate.

Il miele non è mai stato così ricco di personalità.

Mielizia Selezione: tre nuove esperienze di gusto pensate per accompagnare colazioni, pause e ricette.

E tu, di che miele sei?



INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ
www.mielizia.com





1. Sicilia Nozze d'oro 2023, Tenuta Regaleali - **Tasca d'Almerita**, 28 euro. tascaalmerita.it 2. Romagna Albana Secco Scanadè 2023, **Poderi Dal Nespoli**, 20 euro. poderidalnespoli.com 3. Champagne Brut La Grande Dame 2018 Limited Edition by **Simon Porte Jacquemus Veuve Clicquot**, 220 euro. veuveclicquot.com 4. Champagne Extra Brut Bansonensi Millésimé 2019, **Éric Tillet**, 68 euro. lesbulles-italia.it 5. Trento Extra Brut Paradise 2018, **Endrizzi**, 55 euro. endrizzi.it 6. Bicchieri (10,90 euro) e caraffa (19,90 euro) con Babbo Natale, **Coincasa**. coin.it 7. In anteprima KM 8000 di **Miele**, la nuova generazione di piani a induzione e casseruole che si parlano per cotture impeccabili. Da aprile 2026. miele.it 8. Champagne Extra Brut Le Réserve **Billecart-Salmon**, 65 euro. velier.it 9. Olio Extravergine di Oliva Toscano Igp, ottimo in cottura, dà il meglio a crudo. **Olio Toscano IGP**. oliotoscanoigp.it 10. Impastatrice Assistant 700 E6KM1-4DRT di **Electrolux**, design elegante nel colore rosso scuro, 449 euro. electrolux.it 11. Champagne Extra Brut Gran Vintage 2016, **Moët & Chandon**, 70 euro. moet.com 12. Padella tuttfare leggera in metallo 100% riciclato, di **Cookut**, 149,90 euro. cookut.com 13. Bimbo con lanterna (28,90 euro) e cesto con pesce (16,90 euro) del Presepe Classico **Thun**. thun.it 14. Piatto Love di **Alessandro Enriquez**, 60 euro. alessandroenriquez.com 15. Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz 2023, **Cantina Terlano**, 35 euro. cantina-terlano.com 16. Hey French Edizione IV, **Pasqua**, 35 euro. pasqua.it 17. Champagne Brut Grand Siècle N° 26 **Laurent Perrier**, 200 euro. laurent-perrier.com 18. Alzata Delight, design Nika Zupanc di **Alessi**, 85 euro. alessi.com



LA MERAVIGLIA DEL BOSCO
LA MAGIA DEL SAPORE
L'INCANTO DEL PALATO



Dall'incontro tra Savini Tartufi ed Enoteca Pinchiorri, nasce una linea
che celebra il diamante del bosco in una nuova forma di esperienza.



ENOTECA PINCHIORRI

Esplora un mondo esclusivo:
www.signature.savinitartufi.it



1. Forno a vapore combinato Combaire Steamer V2000 60P di **VZug**, 4.185 euro. frigo2000.it 2. Calici **Casariatto** x **Orient Express**. Prezzo su richiesta. casariatto.it 3. Piatto «pesce» Bisou, di **Pied De Poule**, da 54,90 euro. faire.com 4. Due piattini da portata a forma di foglia di vischio di **H&M Home**, 19,99 euro. hm.com 5. Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut Collezione di Famiglia 2024, **La Cantina Pizzolato**, 11,50 euro. lacantinapizzolato.com 6. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry, **Ponte 1948**, 10 euro. ponte1948.it 7. Cappa **Faber**, True Double Black design sofisticato e performance ancora più elevate. faberspa.com 8. Macina sale in acciaio inox ramato di **Paris Chef**, 89,90 euro. peugeotsaveurs.com 9. Set posate da 4 posti in acciaio inox color oro satinato, **Madam Stoltz**, 29,75 euro. madamstoltz.dk 10. Champagne Brut Rosé R.021, **Lallier**, 52 euro. champagne-lallier.com 11. Olio extravergine di oliva bio Marina Cvetic, **Masciarelli Tenute Agricole**, 21 euro la bottiglia. store.masciarelli.it 12. Mini cocotte color ciliegia **Le Creuset** in edizione limitata, 30 euro. lecreuset.com 13. Champagne Brut Réserve Exclusive x Mika, **Nicolas Feuillatte**, 49 euro. nicolas-feuillatte.com 14. Air Fryer **Bosch** Serie 6 per preparare fino a cinque porzioni, 189 euro. bosch-home.com 15. Il coltello **Global Z** di **Global** ha uno speciale rivestimento che lo rende affilatissimo, durevole, resistente agli acidi e all'usura. In edizione numerata. 280 euro. schoenhuber.com 16. Frullatore BLF03 Porsche x **Smeg**. 399 euro. smeg.com

Buone
Feste!



Buono con tutti!
**Di prima panna e lavorato
per centrifuga.**



NOVITÀ
+ facile da spalmare

-20%
di GRASSI*



WWW.MEGGLE.IT



/MEGGLE_ITALIA

*Rispetto al burro all'80% di grassi e prodotti simili



1. Friuli Colli Orientali Schioppettino 2013, **Moschioni**, 43 euro. michelemoschioni.it 2. Set tagliere con coltelli da formaggio della linea Country Bloom di **Thun**, 49,90 euro. thun.com 3. Brunello di Montalcino Campogiovanni 2020, **San Felice**, 52 euro. sanfelice.com 4. Barolo 2021, **Mauro Veglio**, 40 euro. mauroveglio.com 5. Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2021, **Bellavista**, 45 euro. bellavistawine.it 6. Amarone della Valpolicella Classico Riserva Le Origini 2018, **Bolla**, 50 euro. gruppoitalianovini.it 7. Nizza Noceto 2019, **Ricossa**, 22,50 euro. ricossa.wine 8. Tavolo Sole Raggiante in legno intarsiato a mano di **Fornasetti**, 15.000 euro. fornasetti.com 9. Piatto piano Tangerine Garden Souvenir de Voyage in porcellana rifinito a mano con filo in vero oro, di Simone Guidarelli per **Weisssthal**, 60 euro. weisssthal.it 10. Vetrinetta della collezione Day by day - Living Day Systems di **Giessegi**. giessegi.it 11. Champagne Brut Rosé 29ème Édition, **Krug**, 385 euro. krug.com 12. Barbera d'Asti Superiore Genio 2022, **Gianni Doglia**, 21 euro. giannidoglia.it 13. Tartufo bianco pregiato e affetta tartufo, **Appennino Food Group**. appenninofoodgroup.it 14. Trento Extra Brut Giulio Ferrari Collezione 2007, **Ferrari**, 420 euro. ferraritrento.com 15. Portacoltelli con 3 coltelli Jämföra di **Ikea** con lama antiaderente, 19,95 euro. ikea.com 16. Il Natale è l'occasione ideale per riscoprire sapori autentici come lo Speck di **Recla**, Alto Adige Igp. recla.it 17. Set Accordo di **Moneta**: 6 pentole in acciaio inox, design essenziale e performance elevate, 199 euro. moneta.it



LA NOSTRA
PASSIONE
È LA TUA
PASSIONE.



SCOPRI LO SHOP

Mulino Padano Shop:
l'alta qualità delle
farine professionali,
in piccolo formato.



1. Da Vittorio Express, trenino di cioccolato, 290 euro. davittoriogift.com **2.** Tazzine per il caffè (set da 6, 124 euro), tazze per il tè (set da 6, 185 euro) e mug per tisane (42 euro cad.), di **Mario Luca Giusti**. mariolucagiusti.it **3.** Cremamisù, la nuova crema spalmabile al tiramisù, di **Agriscilia**, 3,99 euro. shop.agriscilia.eu **4.** Rivelia, l'ultima macchina automatica per caffè di **De'Longhi**, 899,99 euro. delonghi.com **5.** Stampo biscotti a forma di Albero di Natale in silicone, frusta e leccapentola, di **Brandani**, 20 euro. brandani.it **6.** Il tè White Christmas di **La Via del Tè** profuma di biscotti appena sfornati. laviadelle.it **7.** Liquore di marasche Maraschino **Luxardo** nella tipica bottiglia impagliata. luxardo.it **8.** Il vasetto di **Nutella** da 750 g vestito per le feste natalizie, 6,49 euro. nutella.it **9.** Da **Zaini Milano** quest'anno, se si assortisce la cassetta di legno vintage con tante dolcezze, in regalo il set *Sylvanian Families*. zainimilano.com **10.** Cassetta di pan di zenzero di **Marchesi 1824** innervata e rifinita con piccoli decori natalizi fatti a mano, 200 euro. marchesi1824.com **11.** Tris di gelatine composto da scacchiera in legno e 20 «pedine» per giocare prima di mangiarle. Di **Paolo Griffo al Caffè Nazionale**, 40 euro. paologriffa.com **12.** La confezione in legno «Le 5 Botteghe» di **Romanengo**, decorata da illustrazioni, racchiude il classico assortimento: frutta candita, fondant, cioccolatini, confetti e pasta di mandorla. Da 54 euro per il formato da 340 g. romanengo.com

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

NESPRESSO

QUI IL CAFFÈ È UN'ESPERIENZA



Il nuovo Flagship Nespresso di piazza Cordusio a Milano ospita l'unico Nespresso Bar in Italia, dove il rito del caffè si trasforma in esperienze uniche. Si possono scegliere miscela e formato preferiti, optare per un espresso, un cappuccino, un iced latte o provare ricette innovative per sperimentare ed esplorare con il caffè create da Irene Falcone, Coffee Ambassador di Nespresso Italiana. Tra queste, le ricette signature vedono protagonisti il Nespresso Mi-sù, omaggio al celebre dolce tradizionale che diventa un cremoso dessert da bere, il Nespresso Spritzer, ispirato all'aperitivo italiano, e il Nespresso Tonic, un'opzione rinfrescante e dissetante. Ma non solo: il menù prevede anche ricette stagionali frutto del concept «Binomi di gusto», che trae ispirazione dal mondo del gelato italiano per raccontare l'Italia attraverso le stagioni, le materie prime e l'attenzione ai dettagli, combinando sapori classici e sperimentazione contemporanea. Ricette stagionali che questo inverno prevedono tre golose novità tutte da provare: Cioccolato&Mandarino, che unisce la rotondità del cioccolato alle note agrumate; Caramello salato&Mandorle, che esalta la morbidezza del caramello e la croccantezza delle mandorle intere; Mela&Cannella, che coniuga la naturale dolcezza della bevanda vegetale a base d'avena, la mela e la sfumatura speziata della cannella.



Irene Falcone, Coffee Ambassador di Nespresso Italia, e le proposte di Binomi di gusto: Mela&Cannella, Caramello salato&Mandorle, Cioccolato&Mandarino.

NESPRESSO.COM

DOLCI



1. Pallina dolce in cioccolato fondente di **Pasticceria Adolfo Stefanelli**, 38 euro. adolfo stefanelli.it 2. Paletta da dolce di **Brandani** con manico tartan in ceramica, 19,90 euro. brandani.it 3. Tequila Komos Reposado Rosa, distribuito da **Compagnia dei Caraibi**, 139 euro. dispensa.com 4. Tovaglioli in cotone fiammato di **Fazzini**, set da 4, 19,50 euro. fazzinihome.com 5. Amaro del Ciclista di **Casoni**, 20 euro. casoni.com 6. Stampo per torte in alluminio antiaderente di **Nordic Ware**, distribuito da **Künzi**, 55,90 euro. shop.kunzigroup.com 7. Scatola mignon di cioccolatini **Caffarel** a forma di stella, 1,40 euro. caffarel.com 8. Appunti di Cioccolato di Amedei x Pineider: box con selezione esclusiva di cioccolato **Amedei** e un notebook **Pineider**, 170 euro. amedei.it 9. Decor per l'albero di Natale di **Maisons du Monde**. A partire da 2,90 euro. maisonsdumonde.com 10. Box Albero **Illycaffè** con 3 varianti di barattoli di caffè 100% Arabica, 16,20 euro. illy.com 11. Vermouth al Caffè, **Caffè Moak** x **Baldoria Vermouth**, 32 euro. baldoriavermouth.com 12. Riserva Carlo Alberto White Vermouth, distribuito da **Compagnia dei Caraibi**, 35 euro. dispensa.com 13. La Tombola di cioccolato di **Pasticceria De Vivo** unisce convivialità e alta pasticceria, 28 euro. pasticceriadevivoshop.it 14. Cinnamon & Candied Tamarind Vertuo di **Nespresso** per un caffè con un tocco di cannella e di tamarindo candito, 7,40 euro per astuccio. nespresso.com 15. Crepiera elettrica di **COSO Design**, distribuito da **Künzi**, 59,99 euro. shop.kunzigroup.com

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
VILLEROY & BOCH



A OGNUNO IL SUO STILE

Colori tradizionali, stile sobrio e senza tempo o atmosfere ispirate al Nord Europa? Qualunque sia la vostra preferenza per l'allestimento della tavola delle festività natalizie, ci pensa Villeroy & Boch, marchio nato nel 1748 e oggi divenuto sinonimo di design iconico e qualità. Per il Natale 2025 sono tre le tendenze cui ispirarsi: per chi ama la tradizione, con i toni classici del rosso, del verde e del bianco, e un'atmosfera giocosa e spensierata, c'è la collezione Toy's Delight, che evoca i ricordi d'infanzia e che, in occasione del suo 15esimo anniversario,

si è arricchita di un'edizione speciale ispirata ai paesaggi montani. Per chi preferisce uno stile elegante e minimalista, ci sono le collezioni Afina, New Moon e Manufacture Rock, caratterizzate da linee pulite, forme innovative, colori e materiali a contrasto, mentre chi si ispira alle semplici atmosfere scandinave sarà deliziato dalle collezioni Perlemor, Lave Vert e Winter Glow, con delicate tonalità naturali, dettagli artigianali e materiali autentici come la ceramica. La tavola, così vestita a festa, è pronta ora ad accogliere tante buone ricette e il calore della famiglia riunita.



Sopra, la collezione Perlemor, che richiama le calde atmosfere scandinave. In alto, la collezione Toy's Delight, con i colori tradizionali del Natale, è ispirata ai giochi d'infanzia e regala un tocco di allegria.

VILLEROY-BOCH.IT



GEMINIANO COZZI

—
VENEZIA
1765



La collezione Rosa Rosae,
una rinascita di eleganza e arte



geminianocozzi1765.com

VIAGGIO DEL GUSTO IN LOMBARDIA

Il 15 dicembre del 1929 nasceva a Milano *La Cucina Italiana*. Per festeggiare con voi i 96 anni del giornale, vi regaliamo uno speciale dedicato alla nostra regione che tra montagne, laghi e la vasta Pianura Padana custodisce ricette, prodotti e indirizzi perfetti da scoprire anche in inverno

RICETTE **ANDREA GIANELLA, PAOLO ROLLINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Artigianale
e lavorato a
mano, il panettone
F.lli Marchesi è stato
eletto Miglior Panettone
Lombardia 2015 e 2022 ed è
Official Licensed Product delle
Olimpiadi e Paralimpiadi
Milano Cortina 2026.
ilpanettonemarchesi.it

BERGAMO

Cuore medioevale perfettamente conservato, protetto dalle cinquecentesche Mura Veneziane Patrimonio UNESCO, la Città Alta di Bergamo conserva un'atmosfera senza tempo e magnifici edifici affacciati sulla Piazza Vecchia. In provincia è da non perdere il Parco Regionale delle Orobie Bergamasche con vette che superano i 3.000 metri, incantevoli laghetti alpini e le imponenti cascate del Serio, che con un salto di 315 metri sono tra le più alte d'Italia. Robusta e saporita, la cucina locale valorizza i formaggi prodotti nelle valli di montagna e le ricette a base di carne, spesso accompagnate da polenta.



Piazza Vecchia, Bergamo Alta.

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

Documenti scritti ne attestano l'esistenza già alla fine del Trecento. Sono diffusi anche nel Bresciano e in Valle Camonica, con un ripieno leggermente diverso. Amaretti, uvetta e pera conferiscono una nota dolce, tipica delle preparazioni medioevali e rinascimentali.

Cuoco Paolo Rollini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE PER LA PASTA

400 g farina 00
100 g semola rimacinata di grano duro
10 g olio extravergine d'oliva
3 uova

PER IL RIPIENO

150 g pasta di salame
110 g pera abate
100 g coppa di maiale arrosto
75 g grana grattugiato
10 g uvetta ammollata
5 g amaretti
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritato
noce moscata – cannella
pangrattato
sale – pepe

PER IL CONDIMENTO

100 g pancetta
100 g di grana padano grattugiato
80 g burro
salsina

PER LA PASTA

Amalgamate la farina e la semola, quindi impastate con le uova, l'olio e ½ bicchiere di acqua, finché non otterrete un composto liscio ed elastico. Raccogliete l'impasto in un panetto, avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare per 30 minuti.

Stendete la pasta a uno spessore di 4 mm, quindi ritagliatevi dei dischi (Ø 8 cm).

PER IL RIPIENO

Tritate la coppa di maiale e l'aglio; sbriciolate metà della pasta di salame e amalgamate tutto, unendo anche un cucchiaino di prezzemolo tritato, un pizzico di cannella e uno di noce moscata, e rosolate tutto in una casseruola per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trasferite il composto in una terrina e aggiungete anche il resto della pasta di salame, il grana, la pera tagliata a piccoli cubetti, gli amaretti sbriciolati e l'uvetta tritata, regolandosi di sale e di pepe. Mescolate il composto, che dovrà risultare morbido e asciutto; se così non fosse, aggiungete poco pangrattato. Distribuite il ripieno al centro dei dischi di pasta, spennellate i bordi della pasta con acqua, quindi chiudete a mezzaluna e pressate leggermente il centro.

PER IL CONDIMENTO

Fondete il burro in una padella, unite la pancetta tagliata a striscioline e abbondanti foglie di salvia e rosolate tutto fino a doratura. Lessate i casoncelli in acqua salata, leggermente bollente, scolateli, conditeli con il burro con pancetta e salvia, completate con grana grattugiato e servite.

IL RISTORANTE

Aperta nel 1932, la Trattoria Visconti di Ambivere è un punto di riferimento per la cucina del territorio, con una proposta di formaggi che da sola vale il viaggio e tante ricette realizzate con i vegetali dell'orto di proprietà. Da non perdere i casoncelli della nonna Ida e il coniglio alla bergamasca 2.0, servito con la polenta. La carta dei vini è eccellente e comprende sia i grandi nomi sia le bottiglie di piccoli produttori, locali, italiani ed esteri. trattoriavisconti.it

LA PASTICCERIA

Nessi Bergamo Alta, negozio attivo dal 1946, è l'indirizzo giusto per una merenda a base di polenta e osei: non lasciatevi ingannare dal nome, è un dolce tipico con pan di Spagna, creme al cioccolato, burro e nocciola, e rum e poi ricoperto con marzapane giallo, cristalli di zucchero gialli e decorato con uccellini di marzapane e cioccolato. Tel. 035247073

IL FORMAGGIO

Prodotto con latte vaccino intero, il Taleggio Dop è un formaggio grasso a pasta molle, che prende il nome dall'omonima valle, situata nell'Alta Bergamasca. Ha una caratteristica forma parallelepipedica quadrangolare e una sottile crosta rosata. Il disciplinare di produzione prevede una stagionatura minima di 35 giorni. Di sapore intenso e leggermente acidulo, si gusta da solo o come ingrediente che arricchisce torte salate, primi piatti, polenta e insalate.

IL VINO

Coltivato in poco più di 30 ettari, il Moscato di Scanzo è un raro vino rosso passito, tutelato con la Docg. Si stappa a fine cena, come vino da meditazione, o per accompagnare formaggi, cioccolato fondente e dolci lievitati. Tra i produttori più interessanti, l'Azienda Biava che realizza anche il Secco, un'intrigante versione non dolce del vitigno. aziendabiava.it



B R E S C I A

L'antica città di Brixia è il più importante sito archeologico romano del Nord Italia, protetto dall'UNESCO come le incisioni rupestri della Valle Camonica.

Da non perdere anche la visita del Lago di Garda, con Sirmione, celebre per le terme sulfuree, le rovine romane delle Grotte di Catullo e il Castello Scaligero, Gardone Riviera, con il Vittoriale degli Italiani, e la pittoresca Limone sul Garda, nota per le sue limonaie. Il Lago d'Iseo ospita Monte Isola, la più grande isola lacustre d'Europa, meta ideale per passeggiate e per assaggiare le ottime sardine locali che, insieme a formaggi, carne e cacciagione sono gli ingredienti principe di una cucina ricca, valorizzata ancor di più dai rinomati vini locali, dalle bollicine di Franciacorta ai bianchi Lugana, ai chiaretti della Valtènesi.



Capitolium, Brescia.

MALFATTI AL BAGÒSS

Un tempo piatto della cucina povera, preparato con i pochi ingredienti a disposizione in montagna, oggi è un primo raffinato per la presenza

del prezioso formaggio bagòss, che si utilizza sia nella versione giovane per l'impasto sia in quella stagionata per la grattugiata finale.

Cuoco Paolo Rollini

Impegno Facile

Tempo 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g bagòss giovane

450 g spinaci lessati e strizzati

400 g ricotta

150 g grana grattugiato

150 g burro

100 g pangrattato

100 g bagòss stagionato

farina 00

salvia – rosmarino

timo – sale

Tritate gli spinaci con un coltello e mescolateli con la ricotta, il pangrattato, il bagòss giovane tagliato a piccoli dadini e il grana grattugiato. Lavorate il composto, finché non sarà ben amalgamato, quindi lasciatelo riposare in frigorifero, coperto con la pellicola alimentare, per almeno 2 ore.

Formate degli gnocchi malfatti, lavorando circa 35 g di composto per volta, con l'aiuto di due cucchiari, e appoggiateli via via su un vassoio infarinato.

Cuocete i malfatti in abbondante acqua bollente salata, per un paio di minuti, quindi scolateli delicatamente.

Fondete il burro in una padella e insaporitelo con 6-7 foglie di salvia, un rametto di rosmarino e un paio di rametti di timo. Unite i malfatti e insaporiteli nel burro alle erbe per 1-2 minuti. Distribuiteli nei piatti, completate con il bagòss stagionato grattugiato e servite.

IL RISTORANTE

Agriturismo Le Frise, Artogne. Ospitato in un cascinale del XVI secolo in Valle Camonica è un indirizzo a conduzione familiare che produce salumi e formaggi di capra, da gustare al ristorante insieme a piatti della tradizione contadina. Tra le proposte, sformati con verdure dell'orto, risotto al fatuli e capretto al forno con polenta. lefrise.it

IL FORMAGGIO

Prodotto con latte crudo di vacca bruna alpina, il bagòss ha una pasta extra dura, data dalla lunga stagionatura, di colore giallo. La particolare tonalità è dovuta all'aggiunta di zafferano durante la rottura della cagliata. Si produce a Bagolino, piccolo comune montano dell'Alta Val Sabbia ed è un Presidio Slow Food. Ha profumi di fieno e di spezie e un sapore deciso con un finale lievemente piccante, soprattutto nelle versioni più stagionate, adatte anche alla grattugiata.

IL VINO

Prodotto in una zona collinare della provincia di Brescia, a sud del lago d'Iseo, il Franciacorta è stato il primo Metodo Classico a ottenere la Docg, nel 1995. Per scoprire al meglio il territorio è stata istituita nel 2000 la Strada del Vino Franciacorta; tra le aziende da visitare consigliamo Ca' del Bosco che ha opere d'arte contemporanea in cantina e nel parco. cadelbosco.com



CREMONA

Il complesso monumentale medioevale di piazza del Comune, a Cremona, comprende il Torrazzo, simbolo della città, con uno dei più grandi orologi astronomici del mondo, la Cattedrale, detta «Cappella Sistina del Nord Italia» per gli affreschi rinascimentali, e il Battistero ottagonale, grande esempio di architettura romanica lombarda. Fuori città ci sono borghi pittoreschi, come Pizzighettone con le mura cinquecentesche e le casematte, Soncino con la Rocca sforzesca e i musei dedicati alla stampa e alla seta, e Pandino con il Castello Visconteo. La cucina del territorio è basata sulla tradizione contadina della Pianura Padana, con piatti a base di carne, soprattutto di maiale, protagonista anche nel salame Cremonese Igp. Altri grandi prodotti sono il torrione e la mostarda.



Cattedrale e Torrazzo, Cremona.

MARUBINI IN BRODO

Anche se le prime notizie scritte sui marubini risalgono al 1572, pare che fossero conosciuti e apprezzati già nel Medioevo. Li cita anche Ugo Tognazzi nel suo *Il rigettari - Fatti, misfatti e menù disegnati*

IL PRODOTTO

Conosciuta già nel Medioevo, con il nome di *mustum ardens*, ovvero mosto piccante, la mostarda di Cremona è tra le più rinomate d'Italia. Fatta con frutti interi o a grossi pezzi, cotti nello sciroppo di zucchero, cui poi si aggiunge l'essenza di senape piccante, è tradizionalmente la compagna del bollito misto, ma sta bene anche con i formaggi grassi. Per acquistarla si va da Sperlari 1836, il negozio più antico di Cremona, che vende anche torrioni e altre specialità locali. sperlari1836.com

IL RISTORANTE

Caffè La Crepa, Isola Dovarese. Ospitata nel Palazzo della Guardia, un edificio del XV secolo nella piazza del borgo, è una trattoria molto legata alla tradizione locale e a ricette e prodotti della Pianura Padana. Il nostro preferito è il menù degustazione «Dalla cascina», che comprende spalla cotta tagliata al coltello, zuppa di gallina, gran bollito misto alla cremonese e semifreddo al torrione. Da assaggiare anche il marubino ai tre brodi e l'anatra al sugo di Isola. caffelacrepa.net

al pennarello, sottolineando come per prepararli serva «un lavoro d'équipe coordinato e fluido».

Cuoco Paolo Rollini
Impegno Per esperti
Tempo 4 ore e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL BRASATO

500 g cappello del prete
250 g vino rosso corposo secco
brodo di carne – 1 cipolla
1 costa di sedano – 1 carota
olio extravergine di oliva
rosmarino – sale – pepe

PER IL VITELLO ARROSTO

300 g polpa di vitello
salvia – rosmarino
brodo di carne – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

PER IL MAIALE

300 g lonza di maiale
vino bianco secco – brodo di carne
olio extravergine di oliva – sale

PER IL RIPIENO

300 g Grana Padano
Dop grattugiato – 3 uova
pangrattato – noce moscata – sale

PER LA PASTA

250 g semola rimacinata di grano duro
250 g farina 00 – 5 uova medie
olio extravergine di oliva

PER COMPLETARE

Brodo di carne (cappone o gallina, manzo, maiale)
Grana Padano Dop grattugiato

PER IL BRASATO

Tagliate a pezzetti la carota, il sedano e la cipolla e rosolateli in una casseruola che possa andare in forno con 3-4 cucchiai di olio. Unite il cappello del prete, un rametto di rosmarino e regolate di sale e di pepe. Rosolate la carne

per 2-3 minuti per lato, poi sfumate con il vino rosso, lasciate evaporare, bagnate con il brodo in modo che ricopra completamente la carne e infornate a 150 °C per circa 4 ore.

PER IL VITELLO ARROSTO

Rosolate uniformemente la polpa di vitello in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio; unite anche un paio di rametti di rosmarino e 4-5 foglie di salvia; sfumate con un bicchiere di vino bianco, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 1 ora, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo.

PER IL MAIALE

Rosolate la lonza uniformemente in un tegame con 3-4 cucchiai di olio, spruzzatela con il vino bianco, lasciate evaporare, regolate di sale e portatela a cottura in circa 40 minuti, bagnandola di tanto in tanto con un mestolo di brodo.

PER IL RIPIENO

Passate al tritacarne il brasato, il vitello arrosto e il maiale; amalgamate con il grana grattugiato, le uova, la noce moscata e regolate di sale; unite 1-2 cucchiai di pangrattato se il composto risultasse troppo morbido.

PER LA PASTA

Mescolate le farine e disponetele sulla spianatoia a forma di fontana; rompetevi nel mezzo le uova e impastate, unendo eventualmente un poco di acqua tiepida e l'olio. Lavorate il composto per circa 15 minuti, poi stendetelo, ricavando una sfoglia sottile. Distribuite il ripieno, in quantità grosse come una castagna, quindi chiudete i marubini, dando una forma quadrata, rotonda o a mezzaluna.

PER COMPLETARE

Portate a bollire il brodo e cuocete i marubini per qualche minuto, quindi serviteli ben caldi, con grana padano grattugiato.

IL FORMAGGIO

Il Salva Cremasco Dop è un formaggio vaccino a pasta molle e crosta lavata, prodotto con latte intero e stagionato per un minimo di 75 giorni. Il suo nome deriva dal fatto che un tempo era prodotto per «salvare» le eccedenze del latte. Ha pasta bianca, compatta e friabile e un sapore intenso, aromatico e sapido.



COMO

Salendo in funicolare al borgo di Brunate, noto come «Balcone sulle Alpi», si ha un'incantevole vista sul centro di Como, con la sua bella cattedrale, e sul lago. Altre tappe da non perdere sono Bellagio, conosciuta come la «Perla del Lario», e Tremezzo, con Villa Carlotta che conserva raffinate raccolte d'arte e un incantevole giardino botanico, parte del circuito dei Grandi Giardini Italiani. Il pesce di lago è la star della cucina comasca, dall'antipasto ai secondi. Servito fritto o alla griglia, spesso accompagnato da polenta, è impiegato anche per la preparazione di pâté o per il ripieno dei ravioli.



Tremezzo, Lago di Como.

RISO IN CAGNONE CON FILETTI DI PESCE PERSICO

La tradizione prevede che il riso di accompagnamento al pesce persico sia bollito, ma sempre più ristoranti locali lo propongono anche in versione mantecata «alla parmigiana». Pare che Gianni Brera fosse ghiotto della ricetta originale, quella che abbiamo scelto anche noi.

Cuoco Paolo Rollini

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetti di pesce persico

350 g riso Carnaroli

100 g burro – 2 uova – farina 00

salvia – sale

Cuocete il riso in abbondante acqua bollente e ben salata per circa 15 minuti, poi scolatelo al dente con una schiumarola, lasciandolo un po' bagnato del suo liquido di cottura.

Sbattete le uova con un pizzico di sale.



Passate i filetti di pesce persico prima nella farina e poi nelle uova, quindi frigeteli in 40 g di burro, aromatizzato con 4-5 foglie di salvia, finché non saranno uniformemente dorati.

Sciogliete nella stessa padella il burro rimasto, unendo ancora 4-5 foglie di salvia, e cuocete finché non sarà diventato color nocciola.

Distribuite il riso nei piatti, disponetevi sopra i filetti di pesce persico, irrorate tutto con il burro fuso e servite ben caldo.

IL RISTORANTE

Ittiturismo Ristorante Mella, Bellagio. Nella frazione di San Giovanni, a un chilometro dal centro di Bellagio, è un indirizzo con vista panoramica sul lago e una cucina casalinga che valorizza i prodotti del territorio. Il pesce locale, pescato personalmente dal proprietario, è il vero protagonista del menù, con il carpione di agone al timo selvatico, il pâté di pigo con cracker artigianali, i missoltini con polenta, il riso con filetto di pesce persico e la pasta fresca ai frutti di lago, oltre a grigliate e frittate miste. Tra le altre proposte, sono da assaggiare il risotto con pere e zincarin e la miascia, il dolce tipico del lago di Como a base di farina gialla, frutta secca, uvetta, pere e mele. ristorantemella.it

LECCO

Per scoprire Lecco si sale sul campanile di San Nicolò, la torre alta 96 metri simbolo della città, che regala panorami mozzafiato, o si passeggia sul rilassante lungolago. Da vedere anche i luoghi manzoniani, come il paese di Pescarenico, il Castello dell'Innominato e la casa natale dello scrittore. Fuori città sono da non perdere i borghi di Varenna e Bellano e l'Abbazia cistercense di Santa Maria di Piona, gioiello dell'architettura romanica lombarda. Qui la cucina combina i sapori del lago con quelli della montagna e, grazie al particolare microclima, nascono oli extravergine fruttati e delicati.



Abbazia di Piona.

BISCOTTI CAVIADINI

Tipici della Valsassina, pare siano nati nel Seicento: un signorotto locale chiese al suo cuoco un nuovo dolce per stupire gli ospiti. Dopo molti tentativi e assaggi da parte di «cavie», da cui il nome, nacquero questi semplici frollini, perfetti per la colazione e l'ora del tè.

Cuoco Andrea Gianella

Impegno Facile

Tempo 50 minuti più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

250 g farina 00

100 g zucchero semolato

100 g burro – 1 uovo

lievito vanigliato per dolci

granella di zucchero – latte – sale

Amalgamate la farina con lo zucchero e un cucchiaino di lievito, poi impastate unendo il burro, l'uovo e un pizzico di sale, lavorando il composto finché non sarà liscio e omogeneo. Avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendete l'impasto, ottenendo una sfoglia di 4-5 mm di spessore; ritagliatela con una rotella, ottenendo dei rettangoli di circa 7x4 cm. Reimpastate i ritagli per ottenere un totale di circa 25 biscotti.

Incidete i biscotti con la rotella, praticando un taglio nel senso della lunghezza, quindi adagiateli su una teglia rivestita con carta da forno e allargate delicatamente l'incisione con le dita per dare ai caviadini la loro forma caratteristica.

Spennellateli con poco latte e cospargete la superficie con la granella di zucchero.

Cuocete in forno già caldo a 180 °C per 14-15 minuti.



IL RISTORANTE

Osteria Sali e Tabacchi, Mandello del Lario. Il locale della famiglia Lafranconi è un punto di riferimento per le preparazioni locali a base di pesce di lago. In un ambiente confortevole, arrivano in tavola piatti come l'antipasto misto lago, che comprende insalatina di trota affumicata, agoni o lavarello in carpione con salsa verde, crostino di pâté di pesce misto e polenta e missoltino (pesce essiccato e salato), i tagliolini ai missoltini e i ravioli ripieni di lavarello affumicato, con pasta rigorosamente fatta in casa. Non mancano ricette a base di selvaggina e i formaggi della Valsassina e della Valtellina. Di mercoledì, serate a tema con i capisaldi della cucina lombarda e il caminetto acceso. osteriasalietabacchi.it

LODI

Parte del circuito delle Città d'arte della Pianura Padana, Lodi è celebre per Piazza della Vittoria, cuore pulsante della città, nonché una delle piazze porticate più grandi d'Europa, dove affaccia anche l'ampia cattedrale romanica. Da vedere anche il Tempio Civico della Beata Vergine Incoronata, progettato da un allievo del Bramante e riconosciuto come uno dei massimi capolavori del Rinascimento lombardo. La cucina lodigiana, basata sui prodotti delle cascine, è semplice e saporita. In tavola arrivano risotti, minestre e secondi di carne, soprattutto a base di maiale e animali da cortile.



Tempio Civico della Beata Vergine Incoronata, Lodi.

TRIPPA DI SAN BASSIANO

Diffusa in varie province lombarde e regioni d'Italia, a Lodi la trippa è il piatto legato alla festa del santo patrono, il vescovo Bassiano. Un tempo veniva offerta gratuitamente dalle osterie ai pellegrini provenienti dalle campagne. Oggi come allora, va servita fumante.

Cuoco Paolo Rollini

Impegno Facile

Tempo 3 ore e 45 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg trippa di vitello

200 g carote

150 g fagioli bianchi di Spagna lessati

100 g pomodori pelati

30 g burro

1 patata

1 gambo di sedano

½ cipolla bianca

concentrato di pomodoro

brodo di carne

chiodi di garofano – alloro

olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco
sale – pepe

Pulite bene la trippa, quindi cuocetela per 10 minuti in acqua bollente, acidulata con un paio di cucchiaini di aceto, poi scolatela e tagliatela a listerelle sottili.

Pelate e tagliate a pezzetti le verdure, soffriggetele con il burro e ½ bicchiere di olio in una pentola capiente, con i bordi alti, per 5-7 minuti, finché la cipolla non comincerà a colorirsi.

Unite la trippa, insaporite con qualche chiodo di garofano e una foglia di alloro e fate cuocere per 10 minuti; regolate di sale, poi aggiungete i pomodori pelati, un cucchiaino di concentrato di pomodoro e una tazza di brodo e proseguite la cottura per circa 3 ore, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo, per evitare che la trippa si asciughi troppo; unite, infine, i fagioli, cuocete ancora per 10 minuti, quindi completate con una macinata di pepe e servite, a piacere, con grana grattugiato.

LA TRADIZIONE

La *raspadura* è una tecnica per tagliare i formaggi con un lungo coltello flessibile, ricavando dei nastri lunghi e sottilissimi. In origine era utilizzata per le forme difettose di grana lodigiano, mentre oggi si impiega per formaggi grana giovani, con una stagionatura di 4-6 mesi. Si mangia in abbinamento a noci o giardiniera, oppure si usa nei risotti.

IL PRODOTTO

Dolce, densa e gelatinosa, la cotognata ha un sapore d'altri tempi. Quasi del tutto scomparsa, a Codogno fa parte della tradizione: la coltivazione delle mele cotogne, infatti, qui era così diffusa che ha dato il nome alla città. A base della purea dei frutti mescolata con zucchero e cotta a lungo, si taglia a cubetti e si accompagna ai formaggi stagionati o si gusta da sola, su una fetta di pane. Si acquista alla Premiata Pasticceria Cornali, che vende anche altre specialità locali come i calissoni, biscotti di Casalpusterleno, e la torta di San Biagio. pasticceriacornali.it

IL RISTORANTE

Agriturismo Il Barcaiole, SantoStefano Lodigiano. Nella frazione di Chiavicone, nei pressi del fiume Po e del confine con l'Emilia-Romagna, è un agriturismo collegato all'Azienda Agricola Lodigiani, produttrice di carni e salumi, acquistabili nello spaccio aziendale. Quel che non si produce direttamente, come vini e formaggi, arriva da produttori locali. resmina.it

IL DOLCE

Conosciuta anche come *turta de Lod* e inventata dal pasticcere Carlo Tacchinardi nel 1885, la tortionata è un dolce friabile e croccante, a base di mandorle, che spesso viene accompagnata da una crema al mascarpone. Come la sbrisolona mantovana, tradizionalmente non si taglia, ma si spezza con le mani, ricavando dei *tucunin*, ovvero dei pezzetti irregolari. Si può acquistare alla pasticceria DolceMeta, dolcemeta.it





MANTOVA

Mantova, Patrimonio UNESCO, è una delle città più affascinanti della Lombardia. Da non perdere sono Palazzo Ducale, che fu residenza dei Gonzaga, con la Camera degli Sposi, capolavoro di Andrea Mantegna, la Basilica di Sant'Andrea, progettata da Leon Battista Alberti, e Palazzo Te, celebre per la Sala dei Giganti e la Sala di Amore e Psiche. Fuori città si visita un altro sito UNESCO, Sabbioneta, considerata la «città ideale del Rinascimento», e Castellarò Lagusello, un villaggio all'interno del Parco del Mincio cinto da mura medioevali e affacciato su un lago a forma di cuore che gli ha valso il soprannome di «Borgo degli Innamorati». La posizione della provincia, al confine tra Veneto ed Emilia-Romagna, e il lungo governo dei Gonzaga, hanno plasmato una cucina che amalgama tradizioni aristocratiche e contadine con abbondanza di pasta fresca e ricette che uniscono ingredienti dolci e salati.



Castellarò Lagusello.

POLLO ALLA STEFANI

Chiamata anche insalata dei Gonzaga, è una ricetta che risale al XVII secolo e fu inventata dal cuoco di corte Bartolomeo Stefani.

Cuoco Andrea Gianella

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 1 petto di pollo o petto di cappone

80 g uvetta – 60 g cedro candito

35 g aceto di vino bianco

1 carota – 1 gambo di sedano

1 cipolla – 1 limone
vino bianco secco
zucchero semolato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate il petto di pollo per il lungo in 4 parti e cuocetelo in acqua salata, con la carota, il sedano e la cipolla, sbucciati e tagliati a pezzi, per circa 18 minuti. Lasciate raffreddare la carne nell'acqua di cottura, poi sfilacciatela.

Ammollate l'uvetta in un bicchiere con un cucchiaino di zucchero, metà acqua tiepida e metà vino. Preparate un condimento, emulsionando 100 g di olio, con l'aceto e la scorza grattugiata di ½ limone; unite poi l'uvetta e il cedro a pezzetti, regolando di sale e di pepe. Condite il pollo con il composto, lasciate insaporire per 15 minuti e servite.

TORTA DI TAGLIATELLE

Dolce della tradizione contadina, tipico anche della vicina Emilia-Romagna, prevede un uso insolito delle tagliatelle, che vengono infornate senza essere prima cotte, per un effetto finale all'insegna della croccantezza. Di solito si preparava per le festività natalizie.

Cuoco Andrea Gianella

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 50 minuti
più 50 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g farina 00 più un po'
250 g zucchero semolato
250 g mandorle pelate
150 g burro più un po'
3 uova – limone
sale

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e un paio di cucchiaini di acqua, finché non otterrete un composto liscio ed elastico. Avvolgetelo in una pellicola alimentare e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Dividete l'impasto in pezzi, stendeteli in strisce rettangolari spesse circa 3-4 mm e lunghe circa 30 cm, infarinatelo leggermente, quindi fatele asciugare per 10 minuti per lato. Arrotolate le sfoglie su sé stesse, senza schiacciarle, formando dei rotolini. Tagliate a coltello ciascun rotolino



a fette sottili, larghe circa 4-5 mm; allargate le rondelle, ottenendo le tagliatelle, che disporrete via via su un vassoio infarinato.

Tritate grossolanamente le mandorle con un coltello e mescolatele con lo zucchero e con la scorza grattugiata di ½ limone, quindi amalgamatevi il burro, ottenendo un composto sabbioso.

Rivestite una tortiera (ø 25 cm) con carta da forno, imburrate i bordi e poi cospargeteli con poco zucchero, quindi adagiatevi ⅓ delle tagliatelle senza schiacciarle. Cospargetele con ⅓ del composto di mandorle, zucchero e burro. Fate un secondo strato ripetendo gli ingredienti e poi un terzo e un quarto.

Terminate con fiocchetti di burro e cuocete nel forno già caldo a 160 °C per circa 50 minuti, finché la superficie della torta non sarà dorata.

Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

IL RISTORANTE

Osteria Da Bice La Gallina Felice, Mantova. In un ambiente allegro e informale, con tavoli in legno e pareti colorate, arriva in tavola tutto il repertorio della tradizione mantovana, preparato con cura e sapienza da Stefania Berti. Dagli imperdibili tortelli di zucca, conditi con burro, salvia e grana, al risotto alla pilota, dalla spalla cotta di San Secondo, servita con focaccia e cipolle marinate, allo sformatino di zucca con salsa al grana. Tra i secondi c'è anche l'insalata di pollo alla Stefani, tra i dolci è da provare la zuppa della Bice, con sbrisolona, alchermes, budino, zabaione e panna. Tel. 0376 288368

LA PASTICCERIA

La Tur Dal Sücar, Mantova. Insegna storica della città, prepara i dolci della tradizione, come la sbrisolona e la torta Elvezia, inventata a fine Settecento da pasticciieri svizzeri emigrati a Mantova. Da provare anche la zuppa inglese e i bigné allo zabaione. laturdalsucar.com

MILANO

Milano è la città più europea d'Italia, con monumenti secolari che convivono accanto ad architetture avveniristiche.

E così il Duomo, la Galleria Vittorio Emanuele II, il Teatro alla Scala e il Cenacolo Vinciano sono un percorso classico oggi affiancato da tour che toccano Porta Nuova, con piazza Gae Aulenti e il Bosco Verticale, o la zona di City Life, con i grattacieli firmati da Arata Isozaki, Daniel Libeskind e Zaha Hadid. Tra i simboli della città, anche l'Arco della Pace, voluto da Napoleone per celebrare le sue vittorie, ma poi portato a termine dagli Austriaci per diventare il simbolo della pace raggiunta in Europa dopo il Congresso di Vienna. La cucina locale sta tornando alla ribalta dopo un periodo di oblio con nuovi ristoranti che servono i piatti della tradizione, dalla costoletta al risotto con lo zafferano, dai mondegghili alla trippa. Per non parlare del panettone, che ormai si mangia tutto l'anno.



Arco della Pace, Milano.

OSSOBUCCO ALLA MILANESE

L'ossbùs è uno dei secondi più tipici di Milano e si prepara rigorosamente con il garretto del bovino adulto. La pietanza è già citata in un ricettario del 1879, *Il Memoriale della cuoca di Giuseppe Sorbiatti*, e poi ne parla anche Pellegrino Artusi, due anni più tardi, ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Dal 2007 ha il riconoscimento De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine). →

I FORMAGGI

Con una storia lunga quasi 1000 anni, il grana padano è tra i formaggi più noti e antichi d'Italia. Nacque quando i monaci benedettini dell'Abbazia di Chiaravalle trovarono il modo di conservare il latte vaccino prodotto in eccesso, creando un formaggio a pasta dura, capace di durare nel tempo. Tutelato con la Dop dal 1996, il Grana Padano è fatto esclusivamente con latte crudo parzialmente decremato per affioramento naturale e stagiona per un minimo di 9 mesi; se la stagionatura arriva ad almeno 20 mesi si potrà fregiare della menzione Riserva.

Pare che il gorgonzola sia nato nell'879 alle porte di Milano, nella località che gli dà il nome. Oggi tutelato con la Dop, è un erborinato cremoso e morbido nella tipologia dolce (con una stagionatura che va da un minimo di 50 giorni a un massimo di 150) e di sapore più intenso, con una consistenza più compatta e friabile, nella tipologia piccante (con una stagionatura compresa tra gli 80 e i 270 giorni). Con il suo gusto deciso, arricchisce primi piatti e torte salate.

IL COCKTAIL

Il Negroni Sbagliato è il cocktail simbolo di Milano: è nato negli anni Settanta al Bar Basso per un errore del bartender Mirko Stocchetto, che scambiò la bottiglia del gin con quella di uno spumante brut, creando così una versione più leggera e frizzante del classico Negroni. Fu subito un successo. barbasso.com

IL VINO

L'unica Doc della provincia è quella di San Colombano al Lambro. Qui la viticoltura risale ai tempi del Sacro Romano Impero e divenne florida alla fine del 1300 sotto Galeazzo Il Visconti. Si producono sia rossi sia bianchi. Il viticoltore più interessante è Antonio Panigada: da provare il suo San Colombano Vigna La Merla, un rosso da uve barbera, croatina, con una piccola aggiunta di merlot e di cabernet franc, in grado di invecchiare per molti anni. banino.it



FOTO AG: FOTOLIA



Cuoco Paolo Rollini
Impegno Facile
Tempo 2 ore e 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 4 ossibuchi alti 4 cm
 125 ml vino bianco secco
 50 g cipolla già mondata
 50 g carota già mondata
 50 g sedano già mondato
 50 g burro – ½ spicchio di aglio
 prezzemolo tritato
 farina 00 – limone
 brodo di carne – sale – pepe

Incidete la pellicola e i tessuti connettivi degli ossibuchi, quindi infarinateli e salateli leggermente.

Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano e appassiteli in un tegame con il burro per circa 10 minuti, poi unite gli ossibuchi e rosolateli uniformemente a fiamma vivace; bagnate con il vino e lasciatelo evaporare per 7-8 minuti, quindi aggiungete 150 ml di brodo di carne e regolate di sale e di pepe.

Abbassate la fiamma e cuocete gli ossibuchi, a tegame coperto, per circa 2 ore, voltandoli di tanto in tanto e bagnandoli con altro brodo, se necessario.

Preparate intanto la gremolata con l'aglio tritato, 2 cucchiari di prezzemolo, e la scorza grattugiata di un piccolo limone.

Servite gli ossibuchi con il loro intingolo e la gremolata, accompagnando a piacere con risotto allo zafferano o con polenta.

MONDEGHILI

Piatto antispreco, nato dalla necessità di recuperare gli avanzi della carne bollita e il pane raffermo, i mondeghili sono delle palline schiacciate (guai a chiamarli polpette, termine che a Milano fa riferimento agli involtini di verza), forse nate durante la denominazione spagnola, anche se le prime tracce scritte risalgono al 1839, anno in cui Francesco Cherubini diede alle stampe il suo *Vocabolario Milanese-Italiano*. Anche i mondeghili sono un piatto De.C.O. dal 2008.

Cuoco Paolo Rollini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti



INGREDIENTI PER CIRCA 20 MONDEGHILI

400 g carne di biancostato o reale di manzo bollita
 200 g mortadella di fegato
 100 ml di latte intero
 80 g pane raffermo – 1 uovo
 prezzemolo tritato – limone
 pangrattato – burro chiarificato
 noce moscata
 sale – pepe

Tritate la carne e la mortadella. Eliminate la crosta del pane, tagliatelo a pezzi, ammolatelo nel latte, poi strizzatelo e tritatelo. **Amalgamate** il trito di pane con

quello di carne e mortadella, unendo anche l'uovo, 3 cucchiari di prezzemolo, una grattugiata di noce moscata, la scorza grattugiata di ½ limone, sale e pepe e impastate finché non otterrete un composto omogeneo.

Formate delle polpette di circa 40 g l'una; schiacciatele leggermente per appiattirle, quindi passatele nel pangrattato, facendolo aderire uniformemente.

Friggete i mondeghili in abbondante burro chiarificato per un paio di minuti per lato, finché non saranno ben dorati. Scolateli su carta assorbente e serviteli tiepidi, accompagnando a piacere con una maionese.

MONZA BRIANZA

Voluta dall'imperatrice Maria Teresa d'Austria come residenza estiva per il figlio Ferdinando d'Asburgo, la Villa Reale di Monza è un mirabile esempio di architettura neoclassica, circondata da uno dei parchi più vasti d'Europa (vi ha sede anche l'Autodromo Nazionale di Monza).

Da visitare anche il Duomo di Monza, fondato per volere della regina longobarda Teodolinda, che conserva preziosi affreschi e la Corona Ferrea che, secondo la leggenda, contiene uno dei chiodi della croce di Cristo. Carni e salumi (la luganega di Monza è da provare nel risotto, ma anche grigliata) sono i protagonisti di una cucina semplice e robusta che dà il meglio di sé soprattutto nei mesi invernali.



Villa Reale, Monza.

MANZO ALLA CALIFORNIA

La California che dà il nome alla ricetta non è quella degli Stati Uniti, bensì una piccola frazione di Lesmo; pare che qui, a fine Ottocento, ci sia stata un'improvvisa moria di manzi: gli allevatori, per conservare la carne il più a lungo possibile, la macerarono nell'aceto e poi usarono il latte o la panna fresca in cottura per mitigarne il sapore aspro.

Cuoco Paolo Rollini

Impegno Facile

Tempo 3 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg polpa di manzo

300 ml panna fresca

500 ml brodo di verdure

80 ml aceto di vino bianco

150 g pancetta a fette

50 g burro – 1 cipolla – 1 carota

farina 00 – sale – pepe

Lardellate la carne, a temperatura ambiente, con le fettine di pancetta, legatela come un arrosto e infarinatela.

Fate sciogliere il burro in una pentola e rosolatevi la cipolla e la carota, mondate e tagliate a pezzetti.

Unite la carne e fatela rosolare uniformemente su tutti i lati, quindi sfumatela con l'aceto, fate insaporire per un paio di minuti a fiamma vivace, poi irroratela con il brodo e metà della panna, salate leggermente, abbassate la fiamma e proseguite la cottura, a pentola coperta, per circa 3 ore.

Unite la panna rimasta, mescolatela bene con l'intingolo, e cuocete ancora per 3-4 minuti, regolando eventualmente di sale e di pepe.

Affettate la carne e servitela con il suo fondo di cottura.

IL RISTORANTE

Ristorante La Piana, Carate Brianza. Il locale di Gilberto Farina è un punto di riferimento per la cucina del territorio, con un'attenta ricerca delle materie prime locali e tecniche di cottura che rivisitano la tradizione in chiave contemporanea con tanto rispetto. Si comincia con la fonduta di stracchino quadro della Valsassina con dadolata di zucca Delica al rosmarino di Montevicchia e crumble di polenta o con un'insalatina di nervetti e cannellini con fondente di patate all'olio extravergine di oliva; tra i primi è da provare il classico risotto alla monzese con la luganega di Monza a marchio Gigi Viganò, mentre tra i secondi ci sono le lumache della Brianza in umido trifolate con polenta rustica integrale macinata a pietra. Bella la carta dei vini, con un'ampia selezione dedicata alla Lombardia. ristorantelapiana.it



PAVIA

Un tempo conosciuta come «Città delle cento torri», Pavia conserva ancora alcune torri medioevali, oltre a importanti monumenti, come il Castello Visconteo e il Duomo rinascimentale, caratterizzato da una delle cupole più grandi d'Italia. Tra le attrazioni più amate anche il Ponte Coperto, che collega il centro città al quartiere di Borgo Ticino, un tempo abitato da lavandaie, barcaioli e pescatori e oggi sede di caratteristici ristoranti con cucina locale. La provincia offre altre importanti mete turistiche, tra cui Vigevano, con la sua magnifica Piazza Ducale di epoca rinascimentale, e i caratteristici borghi dell'Oltrepò, come Varzi, Fortunago e Zavattarello. Incentrata sul riso, sui salumi e sulle carni, la cucina subisce anche le influenze del Piemonte e dell'Emilia-Romagna, regioni con cui confina. La produzione di vino, soprattutto rossi e spumanti, è un vanto del territorio.



Ponte Coperto, Pavia.

ZUPPA ALLA PAVESE

La nascita della ricetta si fa risalire al 1525, ai tempi della battaglia di Pavia, quando Francesco I di Francia, sconfitto da Carlo V, fu fatto prigioniero e portato a rifocillarsi in una cascina nei pressi della città. La famiglia contadina che lo ospitò si adoperò per portare in tavola un piatto degno di un re, preparato con gli umili ingredienti a disposizione: pane vecchio, brodo e uova. Oggi la zuppa alla pavese è inclusa nell'elenco dei prodotti agroalimentari italiani, redatto dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Cuoco Paolo Rollini
Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 fette di pane miccone raffermo
4 uova – 1 litro brodo di carne
grana padano
burro – sale
olio extravergine di oliva

Tagliate le fette di pane a metà e tostatele su entrambi i lati, in forno o in padella, con un filo di olio.
Scaldare una noce di burro e un filo di olio in una padella e cuocete le uova all'occhio di bue, regolando di sale.
Distribuite il brodo, ben caldo, nei piatti, adagiatevi due fette di pane e, sopra di esse, l'uovo all'occhio di bue. Completate con il grana padano a scagiette e servite.

IL RISTORANTE

Trattoria Guallina, Mortara. Riso, rane e lumache sono protagonisti di un menù fedele alle tradizioni di questo spicchio di Lombardia, ma è l'oca ad avere il posto d'onore in tavola. Si può cominciare con un antipasto di pâté di fegatini d'oca con crostini o con la terrina di fegato grasso con marmellata di cipolle rosse e fichi e pan brioche, per proseguire con il risotto con pasta di salame d'oca, fagiolini dall'occhio e Bonarda o con i ravioli d'oca al burro e salvia. Tra i secondi è da non perdere la coscia d'oca con polenta. Un applauso per la carta dei vini. trattoriaguallina.it

IL SALUME

Prodotto nell'Alto Oltrepò Pavese, il salame di Varzi è fatto con le parti nobili del maiale ed è tutelato con la Dop. Caratterizzato da una lenta stagionatura, ha grana grossa e un colore rosso vivo, con le parti bianche del grasso ben separate. Di sapore dolce e delicato, si mangia tagliato a fette ovali, non troppo sottili.

IL DOLCE

La torta Paradiso è conosciuta anche come *turta Vigon*, dal nome del suo inventore, Enrico Vigoni, al quale, nel 1878, il marchese Cusani Visconti chiese di creare un dolce speciale, che potesse mantenersi a lungo fresco e gustoso. Soffice e profumata di vaniglia e limone, è fatta con pochi, semplici ingredienti: farina, uova, burro, fecola e zucchero. Fu subito un successo, tanto che una nobildonna, dopo averla assaggiata, disse che era un vero paradiso; nel 1906 vinse anche la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale. Si acquista ancora alla bellissima Pasticceria Vigoni, fondata da Enrico nel 1878 e oggi portata avanti dalla quinta generazione della famiglia. tortavigoni.com

IL VINO

L'Oltrepò Pavese è il terzo produttore mondiale di uva pinot nero, dopo Champagne e Borgogna. Qui il Metodo Classico, fatto sia in bianco sia in versione rosé, è tutelato con la Docg, mentre il Pinot Nero in rosso è un vino Doc. Tra le tante cantine, suggeriamo la storica azienda Frecciarossa di Casteggio, che tra i suoi estimatori ha avuto Alfred Hitchcock. Oltre alla visita con degustazione, consigliamo anche La Corte degli Inappetenti, l'osteria ricavata nelle vecchie case coloniali con una cucina basata sui prodotti del territorio e di produzione propria. frecciarossa.com





SONDRIO

Con le rinomate località sciistiche di Livigno e Bormio e altre aree perfette per gli amanti delle escursioni e dell'attività all'aperto, come la Valmalenco e la Val di Mello, la provincia di Sondrio è una meta molto amata dagli sportivi, ma grazie ai vigneti terrazzati della Valtellina e ad alcuni prodotti eccellenti, come la bresaola e i formaggi bitto e casera, è prediletta anche dai gourmet. La cucina è prettamente montana e molto legata alla tradizione contadina e casearia.



Castel Grumello, Montagna in Valtellina.

PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA

Piatto di recupero, riutilizza il pane raffermo e ingredienti di montagna, come il formaggio, il latte e il burro. Oggi questi gnocchetti si trovano nei menù dei crotti, cavità naturali, con correnti e temperatura costante; qui un tempo si conservavano vino, salumi e formaggi, mentre oggi molti sono stati riconvertiti in ristoranti con cucina tipica.

Cuoco Andrea Gianella
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g patate
 200 g pane casareccio raffermo
 150 g farina 00
 150 g bitto
 40 g burro
 5 foglie di salvia
 2 spicchi di aglio
 latte – noce moscata
 sale

Spezzettate il pane e ammorbiditelo in una ciotola con 160 g di latte per 30 minuti. Sminuzzate il pane, riducendolo in una poltiglia; impastatelo con la farina setacciata, un pizzico

di sale, una grattugiata di noce moscata e ancora 20 g di latte, finché non otterrete un impasto morbido e non asciutto.

Portate a bollire in una pentola alta circa 3 litri di acqua, salate e tuffatevi le patate, sbucciate e tagliate a cubetti regolari di circa 1,5 cm; cuocetele per 6 minuti.

Create i pizzoccheri, dividendo l'impasto in filoncini e poi spezzettandoli con le mani in gnocchetti di circa 3 cm di lunghezza.

Tuffate i pizzoccheri nell'acqua bollente con le patate e scolate tutto quando vengono a galla.

Sciogliete il burro in una padella larga, profumandolo con la salvia e gli spicchi di aglio, sbucciati e schiacciati, finché non sarà color nocciola; eliminate poi l'aglio.

Scolate i pizzoccheri e le patate e trasferiteli nella padella, insieme con il bitto tagliato a dadini e un paio di mestolini della loro acqua di cottura; lasciate amalgamare per 2 minuti, mescolando delicatamente, finché il formaggio non si sarà sciolto. Servite i pizzoccheri ben caldi.

SCIATT

Il nome di queste frittelline di grano saraceno significa «rospo» e si rifà alla loro forma rigonfia e al colore ambrato. Si mangiano ben calde, con il cuore di formaggio filante, accompagnate tradizionalmente dal cicorino condito con l'aceto.

Cuoco Andrea Gianella
Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

125 g farina di grano saraceno
 250 g formaggio Valtellina casera
 250 g farina 00
 180 g cicorino
 20 cl birra
 8 g lievito di birra fresco
 1 uovo
 grappa
 olio di semi
 olio extravergine di oliva
 aceto di vino bianco – sale

Amalgamate la farina di grano saraceno con la farina 00, l'uovo, la birra, il lievito, 150 g di acqua e ½ bicchierino di grappa, ottenendo una pastella omogenea, morbida



e non troppo liquida. Coprite il recipiente con una pellicola alimentare e lasciatela riposare per 40 minuti.

Tagliate il formaggio casera in cubetti di circa 2 cm.

Scaldare abbondante olio di semi fino a una temperatura di 175 °C.

Immergete i cubetti di formaggio nella pastella, fatela aderire uniformemente, quindi immergeteli, pochi per volta, nell'olio, friggendoli per un paio di minuti, finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina e regolate di sale.

Tagliate il cicorino finemente e conditelo con sale, olio extravergine e aceto.

Distribuite il cicorino nei piatti, accomodatevi sopra gli sciatt e servite.

IL RISTORANTE

Trippi, Montagna in Valtellina. Ricerca dei prodotti locali per piatti della tradizione, una carta dei vini che dà spazio sia ai grandi nomi sia ai piccoli viticoltori. Si comincia con una selezione di bresaole servite con i taroz (un piatto a base di patate, fagiolini, burro e formaggio) o la trota bianca affumicata e arrostita. Tra i primi, oltre ai pizzoccheri, tra i migliori della provincia, le lasagne di mais con ragù di scarola e *furmàcc del fèen*. Gustosi anche i secondi di carne, tra cui la trippa in umido. Per finire, gelato al Braulio Riserva o torta di grano saraceno con confettura di mirtillo. ristorantetrippi.it

IL FORMAGGIO

Di origini antichissime, il bitto è un formaggio Dop grasso, a pasta cotta e semidura, fatto con latte intero vaccino crudo (ci può essere fino al 10% di latte caprino) e stagionato almeno per 70 giorni; ha profumi che ricordano le erbe di montagna e un sapore dolce e aromatico, che diviene più intenso con l'affinamento. Quello con il marchio Storico Ribelle è prodotto ancora come un tempo, solo negli alpeggi delle valli del bitto e solo durante il pascolo estivo, da latte vaccino e caprino.

IL VINO

Con i suoi vigneti terrazzati, abbarbicati sulle pendici delle montagne, la Valtellina è una delle zone vinicole più scenografiche d'Italia, perfetta da scoprire anche con trekking e tour in bici. Qui si coltiva l'uva nebbiolo, localmente chiamata chiavennasca, che dà vita a rossi, eleganti, profondi e leggiadri. Tra i produttori storici dell'area c'è Nino Negri, con un accogliente punto vendita nel centro di Chiuro. Da provare è il Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia. ninonegri.it

VARESE

Conosciuta come «Città Giardino» per le numerose aree verdi che la circondano, Varese è celebre per il Parco Campo dei Fiori, area protetta che circonda il Sacro Monte, complesso devozionale Patrimonio UNESCO. Fuori città, ci si rilassa all'aperto sulle sponde del lago di Varese, ricco di percorsi pedonali e ciclabili, e si visitano l'Eremo di Santa Caterina del Sasso, in posizione scenografica a strapiombo sul Lago Maggiore, e la Rocca Borromea di Angera, una fortezza medioevale perfettamente conservata che custodisce sale riccamente affrescate, e l'interessante Museo della Bambola e del Giocattolo, uno dei più importanti d'Europa, con pezzi dal Settecento ai giorni nostri. La vicinanza con il Piemonte ha fatto sì che la tradizione dei primi piatti sia incentrata soprattutto sul riso e sulla pasta fresca ripiena. In stagione, sono da assaggiare gli asparagi di Cantello.



Rocca Borromea, Angera.

BRUSCITT

Pare che l'origine della ricetta vada cercata nel periodo medioevale, quando a Busto Arsizio erano attive molte concerie. Si recuperavano i piccoli brandelli di carne bovina rimasti attaccati alla pelle (*bruscitt* in dialetto bustocco significa «briciole») e si facevano cuocere a lungo, a fuoco lento. Piatto tipico dell'inverno, viene servito con polenta, purè di patate o risotto.

Cuoco Paolo Rollini
Impegno Facile
Tempo 3 ore e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

250 g cappello del prete di manzo
 250 g diaframma di manzo
 250 g fusello di manzo
 250 g reale di manzo
 50 g burro
 20 g pancetta tesa
 1 carota
 ½ cipolla
 1 spicchio di aglio
 rosmarino
 chiodi di garofano
 vino rosso secco
 sale – pepe

Tritate finemente carota e cipolla.

Tagliate tutta la carne a pezzetti grandi come una mandorla.

Rosolate in una casseruola le verdure tritate con il burro, poi unite la pancetta a pezzetti, la carne, l'aglio sbucciato, un rametto di rosmarino e qualche chiodo di garofano, regolando di sale e di pepe; lasciate rosolare ancora, quindi bagnate con un bicchiere di vino; fate evaporare, poi cuocete a fiamma molto bassa, con il coperchio, per circa 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Se l'intingolo risultasse troppo liquido, togliete il coperchio, mentre se fosse troppo asciutto aggiungete una noce di burro.

Alzate la fiamma, bagnate con un altro bicchiere di vino, lasciate evaporare per 3 minuti, poi abbassate di nuovo la fiamma e cuocete ancora per 20-25 minuti.

Servite i *bruscitt*, accompagnandoli, a piacere, con polenta o con fette di pane abbrustolito.

IL RISTORANTE

Il Sole di Ranco, Ranco.
 Con una splendida terrazza pergolata affacciata sul lago Maggiore, è un ristorante che fonde tecniche di alta cucina e ricette e prodotti locali. Tra i piatti che richiamano la tradizione, l'antipasto di lago, il risotto al pesce persico e il lavarello panato alla milanese. Gestito da oltre un secolo dalla famiglia Brovelli, comprende anche 14 camere deliziose. ilsolediranco.it

IL FORMAGGIO

La formaggella del Luinese è un formaggio Dop a pasta semidura, prodotto nelle omonime valli con latte di capra. La stagionatura minima è di 20 giorni, ma si può protrarre anche oltre 60; il gusto, da dolce e delicato, diviene via via più intenso. Si gusta da sola, ma è anche un eccellente ingrediente per risotti e gnocchi.

LA BIRRA

Fondato nel 1877 a Induno Olona, il Birrifico Angelo Poretti merita una visita per il suo meraviglioso sito produttivo edificato tra il 1905 e il 1912 in stile Art Nouveau. Particolarmente affascinante è la sala cottura, dove si scoprono tutti gli ingredienti e i segreti della produzione birraria. Il tour comprende anche la degustazione delle birre, che si possono poi acquistare nel negozio del birrifico. birrificiangeloporetti.it



ANDREA GIANELLA

Lombardo Doc, ha frequentato l'Istituto alberghiero e poi ha fatto esperienze in vari ristoranti in Nord Italia, tra cui l'Antica Osteria del Ponte di Ezio e Renata Santin. Dal 2014 è il sous chef di Claudio Sadler. Nella nostra cucina si è divertito soprattutto a fare i pizzoccheri bianchi della Valchiavenna, perché è un amante dei primi piatti e questa è una ricetta davvero golosa.



PAOLO ROLLINI

Nato ad Arona nel 1983, si è formato al ristorante Al Sorriso, dove è rimasto per 11 anni. Dopo esperienze in Giappone e a Singapore, ha lavorato al milanesissimo Camparino, prima di approdare alla Trattoria del Ciumbia: qui propone i classici meneghini e lombardi rivisitati, come la zuppa alla pavese che arriva in tavola con uovo poché, riduzione di gallina, funghi e tartufo nero pregiato.



Piatti, piattini, vassoi
e alzate di porcellana
decorata **Ginori 1735**,
fondo di carta da parati
Jv Wallcoverings.



MOMENTI CHE LASCIANO IL SEGNO.
DA 180 ANNI.




MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

MARCHIO
STORICO

La qualità richiede tempo e cura.
Da sette generazioni creiamo distillati che raccontano storie di autenticità e tradizione.
Ogni goccia è un ricordo che dura nel tempo, un'esperienza che continua a lasciare il segno.

mazzetti.it

COME SI FA

MOUSSE, PÂTÉ E SPUME



PÂTÉ DI FEGATINI
ALL'ARMAGNAC

*Con tonno o prosciutto, di fegatini e anche ai funghi:
sperimentate le varianti contemporanee (e più leggere)
delle ricette immancabili delle feste*

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**, FOTO **CHIARA CADEDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

PÂTÉ DI FEGATINI ALL'ARMAGNAC

È sontuoso e raffinato questo pâté: la dolcezza delle prugne bilancia la forza dell'Armagnac e la cottura gentile amalgama i sapori e dona una consistenza vellutata



Impegno Medio
Tempo 2 ore e 45 minuti
più 1 ora di marinatura

PER 6-8 PERSONE

1 vasetto di vetro con gancio (chiusura a macchinetta) da 500 ml
500 g fegatini di pollo
170 g burro
60 g scalogno
5 prugne secche snocciolate
alloro – Armagnac
pan brioche – sale – pepe

1. Pulite i fegatini da nervetti, parti dure e grumi di sangue.
2. Spurgateli sotto un filo di acqua corrente per circa 1 ora, muovendoli ogni tanto. In alternativa potete lasciarli a bagno nel latte a lunga

conservazione, con 1 pizzico di sale, in frigorifero, per 12 ore.

3. Sciogliete il burro con 2-3 foglie di alloro, poi unite lo scalogno tagliato a rondelle e cuocetelo per 8-10 minuti, sul fuoco medio, in una piccola casseruola con il coperchio. Filtrate il burro e trasferitelo in una bacinella, mescolatelo con una frusta di tanto in tanto, mentre proseguite con la ricetta, fino a che non risulterà cremoso come una maionese.

4. Scolate i fegatini e bagnateli con ½ bicchiere di Armagnac. Fateli marinare per 1 ora in frigorifero.

5. Scolate i fegatini dalla marinatura, asciugateli molto bene con carta da cucina.

6. Conditeli con 6 g di sale e una macinata di pepe.

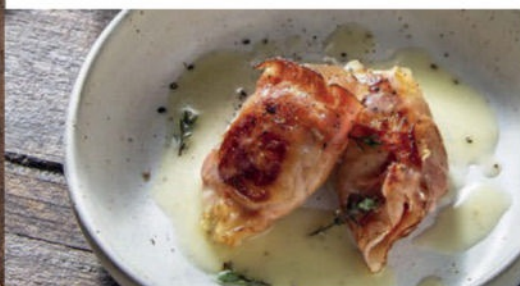
7. Amalgamate con cura i fegatini con il burro morbido e le prugne a pezzetti.

8. Trasferite questo composto in un vasetto di vetro lavato e sterilizzato, schiacciando bene e lasciando meno aria possibile. Pulite bene i bordi e chiudete il coperchio. Disponete il vasetto in una pirofila, riempitela con acqua a 90 °C in modo che raggiunga almeno i ¾ dell'altezza del vasetto, infornate a 110 °C e cuocete a bagnomaria 1 ora. Sfornate il vasetto e lasciatelo raffreddare. Potete servire il pâté subito, oppure conservarlo in frigo, per 1-2 settimane. Lasciate il pâté a temperatura ambiente per 30 minuti prima di servirlo accompagnandolo con fette di pan brioche tostato.

IL GUSTO AUTENTICO DELL'ALTO ADIGE



INVOLTINI DI CAPESANTE E SPECK ALTO ADIGE IGP



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g burro – 8 fette di Speck
Alto Adige IGP Recla – 8 capesante
1 limone non trattato – timo fresco
pepe nero

PULITE le capesante, eliminando il corallo, asciugatele delicatamente, quindi avvolgete ciascuna noce con una fetta di Speck Alto Adige IGP Recla, ottenendo degli involtini. **FONDETE** il burro in una padella antiaderente e rosolate gli involtini per circa 2 minuti per lato, finché lo Speck non sarà dorato e croccante. Unite qualche rametto di timo, la scorza grattugiata del limone e qualche goccia del suo succo e lasciate insaporire. **DISTRIBUITE** gli involtini nei piatti, condendoli con il loro intingolo e una macinata di pepe.

Da tre generazioni la famiglia Recla produce Speck Alto Adige IGP in Val Venosta, secondo una tradizione che punta all'eccellenza. I mastri macellai selezionano solo cosce di suino di prima qualità, che vengono poi lavorate con un mix di sale e spezie: insieme alla tradizionale, leggera affumicatura con legno di faggio, donano allo Speck il suo sapore inconfondibile. Il resto lo fa la natura, perché per una lenta ed equilibrata stagionatura, che si protrae per almeno 22 settimane, la qualità dell'aria è fondamentale e tra i ghiacciai dell'Ortles e della Palla Bianca le condizioni climatiche sono davvero uniche.

Recla è uno dei 27 produttori certificati che seguono le rigide regole del disciplinare messo a punto dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige per preservarne le caratteristiche e la qualità. Ricco di proteine, poco grasso, privo di glutine e di lattosio, lo Speck Alto Adige IGP di Recla è perfetto per spuntini e aperitivi, ma è altrettanto versatile come ingrediente in cucina. Si sposa a paste e risotti, insaporisce le torte salate e le ricette a base di verdure e sta benissimo perfino con il pesce. Provatelo negli involtini di capesante, un piatto raffinato, pronto in pochi minuti e ideale per le feste natalizie.

SPUMA DI PROSCIUTTO

*Pochi ingredienti e un frullatore:
la spuma di prosciutto
torna attuale e (ogni volta)
originale perché da interpretare
con spezie o erbe secondo
il proprio estro*

Impegno Facile

Tempo 35 minuti

più 3 ore e 30 minuti di raffreddamento

PER 6-8 PERSONE

400 ml brodo vegetale

440 g prosciutto cotto sminuzzato

150 g panna fresca

100 g mascarpone

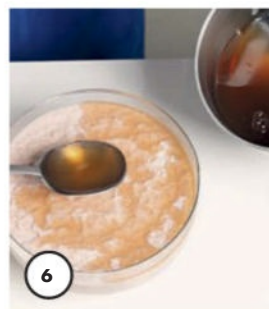
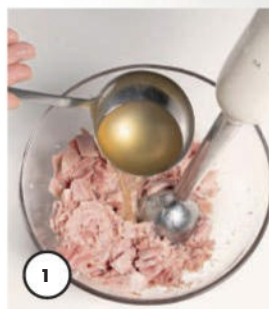
gelatina istantanea salata in polvere

1.2. Frullate il prosciutto con 100 ml di brodo, aggiungete il mascarpone e amalgamate. Se volete caratterizzare il vostro pâté potete aggiungere in questo momento spezie o liquori a piacere (erba cipollina, peperoncino, Marsala, Cognac...).

3. Montate la panna, unitela al prosciutto mescolando dal basso verso l'alto, aggiungete 10 g di gelatina sciolta in 40 g di brodo tiepido e amalgamate.

4.5. Trasferite il composto in una terrina (noi ne abbiamo usata una alta 8 cm e con un diametro di 15 cm circa). Livellate bene battendo la base per eliminare le bolle d'aria. Riponete in frigorifero per almeno 30 minuti.

6. Intiepidite 300 ml di brodo e scioglietevi la quantità necessaria di gelatina istantanea verificando sulla confezione. Versatela sulla spuma. Fate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore. Servite decorando a piacere con rochetti di erba cipollina.



LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

AMERICAN PISTACHIOS



I pistacchi americani sono una preziosa fonte di energia e benessere per i muscoli e per il cervello, oltre che uno snack sano e goloso, perfetto per ricaricarsi nei momenti più impegnativi.

PREZIOSI ALLEATI CONTRO LO STRESS

Quelle di Natale sono le feste più belle dell'anno, ma anche le più stressanti. Ci sono gli aperitivi da organizzare per brindare con amici e colleghi, i pranzi e le cene in famiglia, che richiedono di preparare ricette elaborate per tante persone, per non parlare della frenesia dello shopping per acquistare i regali da mettere sotto l'albero. In questo periodo capita a tutti di avere momenti di stanchezza e di perdita della concentrazione. Per ritrovare il ritmo giusto ci vengono in soccorso i pistacchi americani, uno snack sano e goloso per mente e corpo, promosso da American Pistachio Growers, l'associazione no profit del settore agricolo che rappresenta oltre 800 coltivatori in California, Arizona, New Mexico e Texas. I pistacchi americani, infatti, sono una delle poche fonti

vegetali di proteine "complete", grazie alla presenza di tutti i nove amminoacidi essenziali: ciò li rende un toccasana non solo per i muscoli, ma anche per il cervello. «Grazie alla loro combinazione unica di proteine, fibre, grassi insaturi, vitamine e minerali, i pistacchi non sono solo deliziosi, ma forniscono anche sostanze nutritive che supportano le normali funzioni dell'organismo e del sistema nervoso», afferma Giorgio Donegani, tecnologo alimentare ed esperto in nutrizione ed educazione alimentare; «Sono uno snack facile e piacevole da tenere a portata di mano durante una giornata intensa». Basta ritagliarsi un piccolo momento di pausa e sgusciarne una porzione per ricaricarsi non solo di energia, ma anche di buonumore.

AMERICANPISTACHIOS.IT



PÂTÉ DI FUNGHI E TOMINO

Una crema morbida che unisce la delicatezza del tomino con le note boschive degli champignon. Il tartufo fresco aggiunge intensità alla ricetta. Da gustare con pane caldo appena tostato

Impegno Facile

Tempo 45 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

PER 4-6 PERSONE

300 g funghi freschi
120 g burro – 40 g scalogno
40 g carota – 25 g sedano
20 g tartufo nero fresco
2 tomini a crosta fiorita – timo
prezzemolo – maggiorana
Marsala secco
pane tipo baguette
olio extravergine di oliva
sale – pepe



1. Mondate e tritate scalogno, carota e sedano. Soffriggeteli per 5-6 minuti a fuoco medio in una padella antiaderente con 2 cucchiaini di olio, aggiungete 2 rametti di timo e 2 rametti di prezzemolo lavati e tritati.
2. Aggiungete i funghi mondati, a fettine.
3. Salate e pepate. Proseguite la cottura per 3-4 minuti.
4. Sfumate con $\frac{1}{2}$ bicchiere di Marsala. Cuocete a fuoco vivace per altri 5 minuti, fino a che i funghi non saranno morbidi. Spegnete e fate raffreddare.
5. Tagliate i tomini a metà orizzontalmente.
6. Frullate i funghi con un ciuffo di maggiorana tritata.
7. Unite il burro in pomata e amalgamate sempre con il frullatore riducendo tutto in crema.
- 8.9. Disponete i mezzi tomini all'interno di un anello dello stesso diametro e spalmate sopra ciascuno una porzione di pâté con una spatola. Trasferite in frigorifero e lasciate riposare per 2 ore. Sformate e servite con rondelle di baguette tostata e il tartufo a filetti.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

CESARINI SFORZA

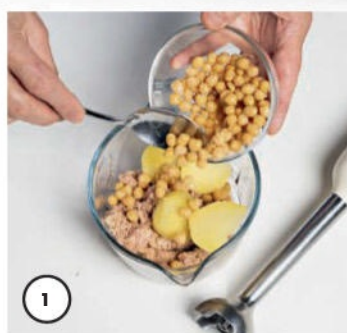
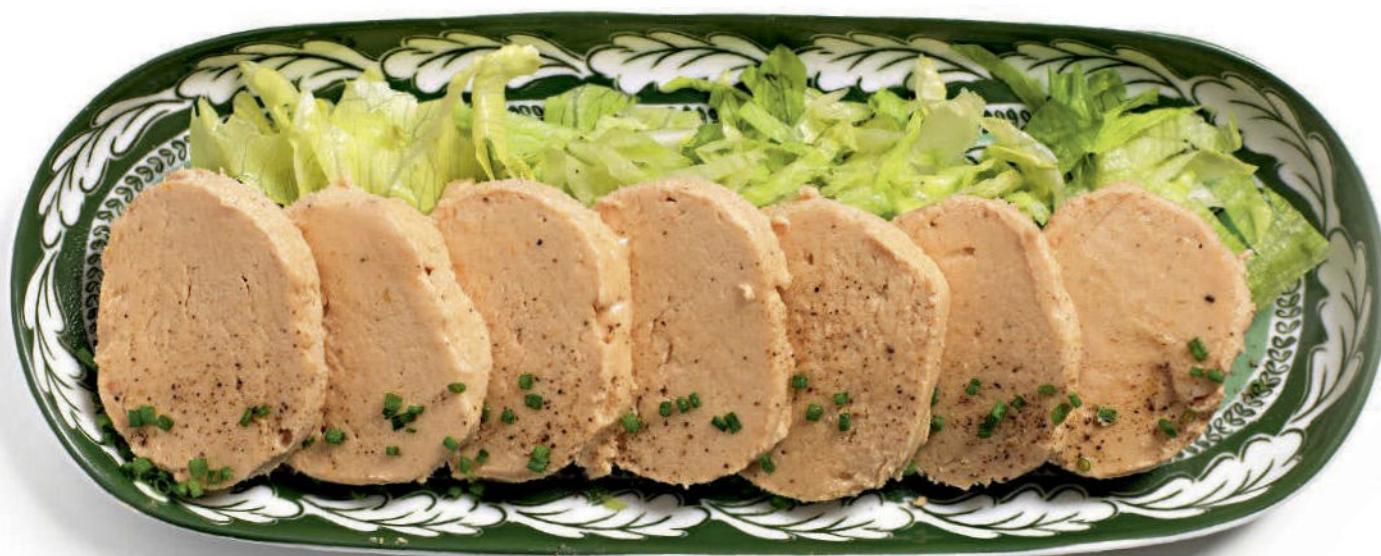
IL VALORE DEL TEMPO



Da oltre 50 anni, Cesarini Sforza racconta attraverso i suoi Trentodoc la vocazione di un terroir di montagna, caratterizzato da un particolare microclima che assicura uve di eccellente qualità, particolarmente vocate per la spumantizzazione. Punta di diamante della produzione è l'Aquila Reale Riserva, uno Chardonnay in purezza, prodotto solo nei millesimi eccellenti. Nato nel 1986 dalla volontà di creare un Metodo Classico di rara perfezione, è oggi realizzato con le uve coltivate nel cru Maso Sette Fontane, in Valle di Cembra, a un'altitudine di 500 metri. Qui i terreni ricchi di scheletro, l'esposizione e le marcate escursioni termiche regalano le condizioni ideali per grappoli sani e con una marcata acidità, dote indispensabile per assicurare ai vini una grande longevità, mentre il lento processo di maturazione dell'uva ne concentra i profumi. Queste condizioni naturali si sommano poi alla cura della fase vendemmiale e alla perizia della lavorazione in cantina. I grappoli sono raccolti a mano e pigiati delicatamente per ottenere solo la parte più nobile del mosto e, dopo il tiraggio, il vino viene lasciato ad affinare sui lieviti per oltre 90 mesi. Il risultato è un Trentodoc di grande finezza espressiva, con profumi agrumati, di frutta secca e di pasticceria. All'assaggio, è caratterizzato da una bollicina fine e cremosa e da un gusto fresco, secco e persistente.

Il Trentodoc Aquila Reale Riserva di Cesarini Sforza è un Metodo Classico di grande complessità e struttura, perfetto per la cena della Vigilia, a base di pesce, o per il brindisi di Capodanno, anche in abbinamento con il cotechino.

CESARINISFORZA.IT



MOUSSE DI TONNO

*Un antipasto intramontabile,
dal sapore un po' rétro,
ma deciso e rassicurante.
Questa mousse si adatta
a essere servita
anche in terrina
oppure, più cremosa,
provatela per farcire
dei vol-au-vent*

Impegno facile
Tempo 30 minuti
più 12 ore di raffreddamento

PER 6-8 PERSONE
400 g tonno al naturale
180 g burro
100 g patata lessata
100 g ceci lessati sgocciolati
50 g olio extravergine di oliva
1-2 filetti di acciughe sottolio
salsa Worcestershire – pepe

1. Sgocciolate il tonno dal liquido di governo. Riunite il tonno, la patata, i ceci, le acciughe e l'olio in una bacinella, frullate ottenendo un composto cremoso e liscio.

2.3. Lavorate il burro morbido con una frusta, unite una macinata di pepe poi incorporate il composto di tonno frullato e amalgamate molto bene. Insaporite con qualche goccia di salsa Worcestershire.

4.5. Distribuite il composto su un foglio di carta da forno, formate un salame e avvolgetelo aiutandovi con un raschietto. Stringete bene, cercando di eliminare l'aria e compattando il più possibile.

6. Chiudete le estremità con lo spago. Fate raffreddare per 12 ore in frigo. Eliminate la carta da forno e tagliate la mousse a fette. Servite accompagnando a piacere con insalata, erba cipollina e crostini.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
FORMAGGI SVIZZERI

UN DONO DELLA NATURA



Uno scorcio della valle dell'Emme, caratterizzata da boschi, prati e dolci colline. Sotto, una fase della lavorazione del latte: i casari svizzeri si tramandano da secoli le tecniche tradizionali.

Perché i formaggi svizzeri hanno un gusto così unico? Sono fatti con sapienza artigianale da abili casari che seguono tradizioni secolari, ma, soprattutto, sono prodotti in un territorio speciale. In Svizzera, infatti, circa l'80% dei terreni agricoli è dedicato al pascolo: i prati incontaminati, nelle valli o in altura, custodiscono oltre 500 specie di erbe alpine e fiori spontanei che donano al latte aromi straordinari. Le precipitazioni, la temperatura, la luce, la neve e i venti li modellano anno dopo anno, assicurando un habitat ideale alle mucche che pascolano libere. Così producono un latte profumato, nutriente e di alta qualità, materia prima eccezionale per la creazione dei formaggi. Il sapore cambia a seconda del territorio di origine: sull'arco alpino vicino al confine francese nascono Le Gruyère DOP, prodotto dal 1115 e stagionato per almeno cinque mesi, l'aromatico e intenso Tête de Moine DOP, che si gusta raschiato con l'apposito attrezzo chiamato *girolle*, e Raclette Suisse®, perfetto da mangiare fuso con pane, patate e sottoaceti. Sulle Alpi di lingua tedesca si producono l'Emmentaler DOP, con i suoi caratteristici buchi, e l'Appenzeller®, la cui crosta viene spazzolata durante la stagionatura con un mix segreto di erbe alpine che gli dona un gusto ricco e aromatico. Perfetti da servire su un tagliere per una merenda o un aperitivo, sono anche ingredienti ideali per arricchire insalate e primi piatti.



FORMAGGISVIZZERI.IT

AL MERCATO

FRUTTO MAGICO

I suoi chicchi leggermente aciduli sono buonissimi nelle macedonie, ma anche nelle insalate e sulle torte di Natale, con le verdure e per accompagnare piatti di carne. Ottimo anche il succo, molto versatile: spremete una melagrana e filtrate il succo, cuocetelo per 10 minuti con 20 g di zucchero, 1 cucchiaino di vino bianco e uno di aceto, ottenendo una salsina perfetta per dare un tocco in più a un risotto alla parmigiana.



ARANCIA BARBABIETOLA BIETOLA COSTA BROCCOLO CACHI CARCIOFO CAROTA



CARDO CAVOLFIORE CAVOLO CAPPUCCIO CAVOLO NERO CAVOLO ROMANO CAVOLO VERZA CAVOLETTO DI BRUXELLES



CIME DI RAPA CLEMENTINA FINOCCHIO KIWI LIMONE MANDARINO MELA E PERA



MELONE POMPELMO PORRO RADICCHIO ROSSO SPINACI TOPINAMBUR ZUCCA

PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
MORMORA
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE

ROMBO
SAN PIETRO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
SUGARELLO
ZERRO

DI STAGIONE

DENTICE
PALAMITA
POLPO
ROMBO CHIODATO

SARDINA
SEPIA
TRIGLIA
VONGOLA VERACE

IL PAESE DELLE RARITÀ

BASILICATA



PANE DELL'IMMACOLATA

È una ciambella salata, profumata con semi di finocchio che si prepara nei panifici di Matera per la festa dell'Immacolata: si utilizza la farina bianca, al posto della classica semola, proprio in omaggio alla purezza della Madonna. Fa parte dei prodotti dell'Arca del Gusto.

LAZIO



CHIACCHIETEGHI DI PRIVERO

Appartengono alla famiglia dei broccoletti e si distinguono per il caratteristico colore viola. Si coltivano nel territorio di Privero (LT), dove i pochi produttori rimasti custodiscono e proteggono le sementi con l'aiuto del Presidio Slow Food.

FRIULI VENEZIA GIULIA



PESTÀ DI FAGAGNA

Prodotta nella fascia centrale collinare del Friuli, è una conserva a base di lardo e verdure, pensata in origine per conservare a lungo le verdure, tritate e impastate nel lardo con erbe e aromi. Si utilizza per preparare soffritti e insaporire arrostiti.



RINGRAZIAMENTO ALL'ITALIANA

Il 27 novembre gli Stati Uniti celebrano una delle ricorrenze più sentite, il Giorno del Ringraziamento. Le famiglie americane si ritrovano a tavola davanti a un grande tacchino arrosto ripieno, per festeggiare i momenti positivi vissuti durante l'anno, riflettendo sulle cose per cui vale la pena essere grati. Una tradizione che si sta diffondendo anche nel nostro Paese, per questo Amadori, azienda leader nel settore agroalimentare, ha lanciato una ricetta ad hoc, in collaborazione con lo chef Andrea Del Villano, membro della Federazione Italiana Cuochi. La ricetta rivisita in chiave romana la pietanza americana, che si trasforma in una rollatina di tacchino ripiena di broccolo romanesco e prugne secche. Gustoso e facile da replicare a casa, è un piatto perfetto non solo per i giorni di festa, ma anche da condividere in famiglia e con gli amici. Perché non c'è niente di più bello che celebrare insieme le piccole gioie della vita.

ROLLATINA DI TACCHINO QUALITÀ 10+ FARCITA CON VERDURINE AL BURRO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA ROLLATINA

600 g fesa di tacchino a fette Qualità 10+
Amadori – 100 g broccolo romanesco
50 g pane raffermo – 50 ml panna
20 g olio extravergine di oliva
10 g parmigiano reggiano – 10 prugne secche
1 spicchio di aglio – 1 peperoncino – sale – pepe

PER LE VERDURINE AL BURRO

50 ml aceto di vino – 40 g taccole
40 g burro bavarese – 8 cavoletti di Bruxelles
4 finocchi baby – 4 pannocchie baby – 4 carote
arancioni piccole – 2 rametti di timo – 2 rametti
di maggiorana – 1 carota viola – 1 carota gialla
1 foglia di alloro – 1 spicchio di aglio – sale

PER LA ROLLATINA

SCALDATE in una padella l'olio, con l'aglio in camicia e il peperoncino. **UNITE** il broccolo, lavato, mondato e diviso in piccole cimette, e qualche cucchiaino di acqua; coprite e cuocete finché non comincerà a disfarsi. **FRULLATE** 100 g di fesa di tacchino a fette Qualità 10+ Amadori con la panna, finché non otterrete una crema.

AMMOLLATE il pane in acqua, strizzatelo bene e unitelo ai broccoli e alla crema; aggiungete anche le prugne tagliate a metà e il parmigiano reggiano e regolate di sale e di pepe.

DISPONETE le fette di fesa di tacchino, una accanto all'altra, su un foglio di carta da forno, sovrapponendole leggermente; salate e pepate, quindi distribuitevi sopra la farcitura, lasciando libero un lato per la chiusura.

ARROTOLATE la rollatina, in modo stretto e compatto aiutandovi con la carta da forno, quindi legatelo con spago da cucina come se fosse un arrosto. Infornate a 190 °C per 25-30 minuti. **SFORNATE** la rollatina, rosolatela uniformemente in una padella con un filo di olio, quindi tagliatela a fette spesse circa 2 cm.

PER LE VERDURINE AL BURRO

SCIOGLIETE il burro in un tegame con l'aglio in camicia e le erbe; unite l'aceto e fate ridurre per qualche minuto, quindi aggiungete le verdure mondate, un bicchiere d'acqua e un pizzico di sale. **COPRITE** il tegame e portate a cottura. **SERVITE** la rollatina a fette, accompagnandola con le verdure al burro.



IN DISPENSA

gustosissimi, sono anche ricchi di proteine e di antiossidanti.

4. Comodo e facile da dosare, il Vegetalbrodo **Bauer** è preparato con verdure scelte, lavorate nel rispetto dei nutrienti e dell'ambiente. Buono anche per insaporire arrosti e verdure saltate.

5. Nella nuova linea Excellence Fusion, **Lindt** abbina in una tavoletta due tipi diversi di cioccolato: qui fondente 85% fior di sale e latte extracremoso.

6. La pasta sfoglia surgelata **Koch**, realizzata con ingredienti di prima qualità, è pratica da utilizzare e si scongela in soli 30 minuti. A panetti in confezioni da 1 kg e 0,5 kg o in versione rotolo, da 600 g.

7. Le olive taggiasche, eccellenza ligure, fanno parte della Linea Frutto di **Madama Oliva**, pensata per esaltare le tipicità regionali italiane.

8. Il burro Fiore Bavarese **Meggle** si ottiene per centrifuga della panna fresca: è particolarmente cremoso e ha un sapore intenso. Questo leggermente salato è ottimo per tartine.

9. Il pandoro classico di **Pasticceria Fraccaro**, preparato con il loro lievito madre, è arricchito da burro di alta qualità per un sapore delicato e leggero.

10. **Mielizia** ha riunito in una confezione natalizia il miele millefiori e il miele di castagno, biologici, con il matterello e il timbro artigianali Leonardi.

1. Il mascarpone **Mila** è ottenuto da panna fresca e latte appena raccolto dai piccoli allevamenti dei soci contadini. È un grande protagonista nelle creme e nei dolci di Natale.

2. Rossa e lucida, succosa e croccante, la Red Delicious **Val Venosta**, oltre che buona, è anche ornamentale sulle tavole delle feste.

3. Come ingredienti in dolci e cioccolati o come snack salutare, i pistacchi di **American Pistachios Growers**,



1



2



3



5



6



4



8



7



9



10



LA NOVITÀ

Arrivata da poco nei punti vendita, insieme con la burrata, la stracciatella di **Brimi** unisce la cremosità della panna con la consistenza della pasta filata, ottenute dal miglior latte di montagna, proveniente dai masi in alta quota.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

CAVIAR GIAVERI

Lo Sterlet è il nuovo caviale di Caviar Giaveri: morbido, con profumi che evocano il mare, è un ingrediente perfetto per le cene di Natale e un'idea regalo per raffinati gourmet.

PICCOLE PERLE DI BONTÀ

Caviar Giaveri lancia il caviale Sterlet, una nuova tipologia che si affianca alle altre otto varietà già proposte dall'azienda fondata oltre 40 anni fa da Rodolfo Giaveri a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso. Sterlet è il frutto della selezione dello storione Sterleto (*Acipenser ruthenus*) allevato negli impianti aziendali, che dà piccole uova di colore brillante, con una tonalità che varia dal grigio antracite al nero profondo. La maturazione delle uova avviene in un periodo di 8 anni, un tempo che regala loro un diametro di 2,5 millimetri, simile a quello del caviale Sevruga, ma con una finezza ineguagliabile. Con una consistenza morbida e un gusto raffinato e persistente che rievoca il mare, il caviale Sterlet

è perfetto per arricchire i piatti delle feste di Natale. Si può gustare all'aperitivo, servito su mini pancake salati, solo con un velo di burro o di panna acida, oppure può diventare un ingrediente prezioso per dare un tocco di raffinatezza a tartare e crudi di pesce, paste e risotti di mare. Il nostro abbinamento preferito? È con un piatto di tagliolini tiepidi al burro profumato di limone. Caviar Giaveri non si distingue solo per la qualità dei suoi prodotti, ma anche per l'impegno verso la sostenibilità e il benessere animale: l'azienda adotta pratiche eco-friendly, come l'utilizzo di energia green prodotta da un impianto fotovoltaico e il monitoraggio delle acque e dell'alimentazione degli storioni.

CAVIARGIAVERI.COM

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Agriscilia agriscilia.eu
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Allegrini allegrini.it
Amedei amedei.it
American Pistachios Growers
 americanpistachios.it
Ampi Accademia
Maestri Pasticceri Italiani
 accademia-maestri-pasticceri-italiani.it
Appennino Food Group
 appenninofoodgroup.it
Ars Italica arsitatica.it
Artisia artisia.com
Barilla barilla.com
Barone Pizzini baronepizzini.it
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Bellavista bellavistawine.it
Bergader bergader.it
Berkel theberkelworld.com
Berlucchi berlucchi.it
Borgo delle Tovaglie
 borgodelletovaglie.com
Bosch bosch.it
Brandani brandani.it
Brimi brimi.it
Caffarel caffarel.com
Cantina Endrizzi
 shop.endrizzi.it
Cantina Terlan
 cantina-terlano.com
Cantine Maschio
 cantinemaschio.com
Caviar Giaveri
 caviargiaveri.com
Cavit cavit.it
Cesarini Sforza
 cesarinisforza.it
Coin Casa coin.it
Compagnia dei Caraibi
 compagniadeicaraibi.com
Consorzio del Prosciutto di Parma
 prosciuttodiparma.com
Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop
 consorzioprosciuttodicarpegna.it
Consorzio Tutela Olio Toscano Igp
 oliotoscanoigp.it
Consorzio Parmigiano Reggiano
 parmigianoreggiano.com
Consorzio Tutela Speck Alto Adige
 speck.it
Cookut cookut.com

Cuvage cuvage.com
De' Longhi delonghi.com
Domori domori.com
Eataly eataly.net
Electrolux electrolux.it
Elica elica.com
Enzo Bartoli enzobartoli.it
Esselunga esselunga.it
Etro etro.com
F.lli Marchesi
 ilpanettonemarchesi.it
Faber faberspa.com
Farina Wines farinawines.com
Fazzini fazzinihome.com
Ferrari Trento ferraritrento.com
Feudi di San Gregorio
 feudi.it
Fischbacher 1819
 fischbacher1819.com
Foss Marai fossmarai.com
Frigo2000 frigo2000.it
Galleria Radisa
 robertoradisa.com
Geminiano Cozzi
 geminianocozzi1765.com
Gianni Doglia giannidoglia.it
Giessegi giessegi.it
Ginori 1735 ginori1735.com
Giovanni Rana
 giovannirana.it
Global distr. da.schoenhuber.com
Gruppo Italiano Vini
 gruppoitalianovini.it
Gucci Osteria
 gucciosteria.com
Hausbrandt hausbrandt.it
Iginio Massari
 iginiomassari.it
Ikea ikea.com
Illy illy.com
Iper La grande i iper.it
Jv Wallcoverings
 jannellievlp.it
Koch kochbz.it
Künzi kunzigroup.com
La Cantina Pizzolato
 lacantinapizzolato.com
Le Creuset lecreuset.it
Les Ottomans les-ottomans.com
Lindt lindt.it
Luigi Zaini zainispa.com
Luxardo luxardo.it
Madama Oliva
 madamaoliva.it
Maisons du Monde
 maisonsdumonde.com
Marcato marcato.it

Marchesi 1824
 marchesi1824.com
Mario Luca Giusti
 mariolucagiusti.it
Masi masi.it
Masottina masottina.it
Mauro Veglio mauroveglio.com
Meggle meggle.it
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Mila mila.it
Moneta moneta.it
Moschioni
 micheleamoschioni.it
Motta Milano mottamilano.it
Muratori muratoriwine.it
Nespresso nespresso.com
Nude Glass eu.nudeglass.com
Nutella nutella.com
Olivieri 1882 olivieri1882.com
Pasqua Vigneti e Cantine
 pasqua.it
Pasticceria Confetteria Cova
 pasticceriaacova.com
Pasticceria Fraccaro
 pasticceriafraccaro.it
Pastificio Bragagnolo
 pastificiobragagnolo.it
Philips philips-hue.com
Poderi Dal Nespole
 poderidalnespoli.com
Ponte 1948 ponte1948.it
Puiatti puiatti.com
Recla recla.it
Ricossa ricossa.wine
Sabatini Gin
 sabatinigin.com
Saint Louis saint-louis.com
Sal De Riso
 salderisoshop.com
Sambonet sambonet.com
San Felice sanfelice.com
Scavolini scavolini.com
Seletti seletti.it
Simone Guidarelli
 simoneguidarellihome.com
Smeg smeg.com
Tasca d'Almerita
 tascadalmerita.it
Thun thun.com
Val Venosta vip.coop
Villa villafranciacorta.it
Villa D'Este Home Tivoli
 villadestehometivoli.it
Villa Sandi villasandi.it
Zafferano
 zafferanoitalia.com
Zenato zenato.it

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
 Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
 Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
 Chief Content Officer **Anna Wintour**
 Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
 Chief People Officer **Stan Duncan**
 Chief Corporate Affairs and Communications Officer
Danielle Carrig
 Chief Product and Technology Officer **Sanjay Bhakta**
 Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ,
 La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour,
 GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Spain: AD, Condé Nast Traveler,
 Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom:
 Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller,
 Glamour, GQ, House & Garden, Tatler,
 The World of Interiors, Vanity Fair,
 Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica,
 Bon Appétit, Condé Nast Traveler,
 epicurious, Glamour, GQ,
 Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them,
 The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE
OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: GQ, Vogue
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Philippines: Allure, Vogue
Poland: AD, Glamour, GQ, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.
 Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A.
 Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 10,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/593386, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 al lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti
 Diffusione Stampa
 Certificato n. 9389
 del 04-04-2025



Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n.02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it

Subscription Rates Abroad

For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonati@condenast.it or abbonati@condenast.it. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 50,00	€ 76,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 288,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
GIGI RIGOLATTO ROMA

DOLCE VITA VISTA PANTHEON



La Capitale ha un nuovo indirizzo da segnare in agenda: l'hotel Orient Express La Minerva è stato riaperto dopo un prestigioso restauro firmato dall'architetto e interior designer Hugo Toro e ora, al settimo piano, ospita Gigi Rigolatto Roma, un raffinato ristorante con terrazza e vista mozzafiato sul Pantheon che fa comprendere perché il regista Paolo Sorrentino abbia scelto di immortalare la città in un film dal titolo *La grande bellezza* e perché Vogue Italia abbia prenotato questa location per il cocktail dinatoire organizzato in occasione della terza edizione della Vogue Forces of Fashion. Gigi Rigolatto è un brand di Rikas Hospitality Group e Paris Society International già presente in altre destinazioni iconiche del mondo, come Parigi, Saint-Tropez e Dubai, che unisce charme, stile e alta cucina. A Roma, scrive un nuovo capitolo della sua storia e regala alla Città Eterna un indirizzo che fonde sapientemente tocchi di glamour retrò e uno stile ricco di dettagli contemporanei. Anche il menù del ristorante è trasversale e raffinato, con proposte che rendono omaggio alla tradizione gastronomica italiana, dalla pasta fresca fatta a mano alle pietanze cotte nel forno a legna, dal pesce, che arriva ogni giorno freschissimo, ai dessert, che sono piccole opere d'arte. All'offerta del ristorante si aggiunge quella del Bellini Bar, il posto giusto per rilassarsi davanti a un tramonto mozzafiato, attingendo da una drink list che comprende cocktail iconici, vini pregiati e grandi distillati artigianali. La vita qui è davvero dolce.



Dal settimo piano dell'hotel Orient Express La Minerva, dove ha sede Gigi Rigolatto, la vista abbraccia il centro di Roma. Sopra, uno dei raffinati dessert che propone il ristorante.

GIGI-RESTAURANT.COM

I MENÙ DI DICEMBRE

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



CASA DOLCE CASA

Quadretti con la cunza
in brodo di manzo
e faraona pag. 132

+
Arrostato di vitello con funghi
e pere cotte pag. 99

+
Biscotti bicolori
pag. 44

NATALE GOURMET

Ostriche con granita
di Prosecco pag. 79

+
Riso in cagnone con filetti
di pesce persico pag. 168

+
Croquembouche con crema
pasticciera al mandarino,
biscotti e caramello pag. 107



LA CENA DELLA VIGILIA

Paccheri fritti ripieni
di mazzancolle pag. 79

+
Spaghetti al crudo
di spigola pag. 39

+
Aragosta glassata
all'arancia e finocchi
arrosto pag. 92

RUSTICO INVERNALE

Insalata russa e sottoli
di nonna Filomena
pag. 41

+
Vincisgrassi pag. 60

+
Porri brasati con salsa
di panna acida pag. 95



BUFFET VEGETARIANO

Plum cake di verdure
pag. 79

+
Sfogliatine ai funghi
e fonduta pag. 83

+
Carciofi in pastella
aromatica e salsa
chimichurri alle more pag. 95



**FATTORIA
dei SAPORI**
NATURA A REGOLA D'ARTE

by
Diego Casaro
FANTASY-RESEARCHER



Scopri di più!

ARRIVA IL CONCORSO
**il Gusto
che unisce!**
PROVA A
VINCERE
OGNI GIORNO

**ACQUISTANDO 1 PRODOTTO
FATTORIA DEI SAPORI**

BUONO SPESA
60€

**UN BUONO
SPESA***
OGNI GIORNO

**UN iPhone
16 PRO**
OGNI MESE



SCOPRI DI PIÙ WWW.ILGUSTOCHEUNISCE.IT

Concorso "IL GUSTO CHE UNISCE" valido dal 01/10/25 al 31/12/25 (Instant win attivo dalle ore 15:00 del 1/10 alle ore 23:59 del 31/12/25). Montepremi € 9.627,00. Estrazione delle riserve entro il 31/03/26. Conserva il documento d'acquisto. Regolamento completo disponibile su www.ilgustocheunisce.it | * il premio consiste in buoni spesa per un valore complessivo di € 60.



A UN BUON CENONE NON FAR MANCARE CAPRICCIO E AMORE.

La tavola di Natale è fatta di emozioni: quelle che nascono dal ritrovare gli affetti di sempre e quelle che portano le nuove sorprese. Come **Il Paccariello Capriccioso N°202** e **Lo Spaghettonne Innamorato N°108**, due nuovi formati eccezionali che Voiello ha creato per trasformare in nuove emozioni i sapori di sempre. Scopri di più su voiello.it

